



## PADRILLOS (PAR/BY ERNESTO CATENA)

20,40\$

\* Prix de détail suggéré

FINCA DE LOS  
**PA  
DRI  
LLOS**

### Trifecta 2021

|    |                          |                              |
|----|--------------------------|------------------------------|
|    | Code produit             | 13971172                     |
| \$ | Prix licencié            | 17.75\$                      |
|    | Conditionnement          | 12x750ml                     |
| 🚚  | Type d'approvisionnement | SAQ Spécialité par lot       |
| 📅  | Statut                   | Succ. Seul.                  |
| 🏷️ | Type de produit          | Vin tranquille               |
| 🇦🇷 | Pays                     | Argentine                    |
| 📍  | Désignation réglementée  | Indication géographique (IG) |
| 📍  | Région                   | Mendoza                      |
| 🍇  | Cépage(s)                | Chenin Blanc 40 %            |
| 🍇  | Cépage(s)                | Tocai 40 %                   |
| 🍇  | Cépage(s)                | Torrontes 20 %               |
| %  | Pourcentage d'alcool     | 13.5%                        |
| 🎨  | Couleur                  | Blanc                        |
| 🍷  | Taux de sucre            | 3,0                          |
| 🕒  | Durée de vieillissement  | 6 mois                       |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Quatrième génération de vignerons, Ernesto Catena démarre son projet personnel, Ernesto Catena Vineyard, au début des années 2000.

Admiratif du local, des traditions et de la nature, le choix d'adopter un travail en Biologique, voire Biodynamique sur certaines parcelles, a été une évidence pour Ernesto et son équipe afin de refléter leur philosophie.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Les notes sont un peu épicées avec de la pomme; le Chenin donne de la fraîcheur, des notes de pêches et de fleurs blanches et une acidité plus marquée. L'idée était de jouer avec ces éléments et composer un assemblage un peu plus gras; le Torrontes apportant un bouquet plus riche au nez, une plus grande fraîcheur et des notes florales typées.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

Le vin est fermenté avec des levures naturelles puis subit une macération malolactique pendant 25 jours. Le vin est ensuite élevé en barrique (80% Chêne Français 20% Chêne Américain) pendant 6 mois.



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Monterégie, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal