



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS

CABERNET SAUVIGNON

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Safr:

2021. Colheita manual em caixão, durante a primeira semana de abril.

Maturação:

90 dias em tanques de aço inoxidável, em contato com pautas de carvalho francês e americano.

Degustação:

Vinho de coloração vermelha intensa. Em nariz se percebe pimentão, baunilha e toques delicados de tabaco. De grande estrutura, promete um acabamento com uma rica adstringência e um sabor aveludado.

Álcool: 13,00 % v/v



Tecnologia en bag in box



Dura: por estar em um recipiente flexível e embalado a vácuo, nunca entra em contato com o oxigênio. Isso permite manter intactas as qualidades do vinho, por até 4 meses após a abertura.



Economiza: contém 3 litros de vinho varietal, o que equivale a 4 garrafas de 750 ml.



Cuidado: com uma pegada de carbono até 100 vezes menor, a poluição e os resíduos que gera um bag in box é menor.



Convêm: recipiente inquebrável, fácil de transportar, mais leve e ocupa menos espaço. Leve-o para onde quiser.

