



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS



CHARDONNAY

Varietal: 100% Chardonnay

Safrá:

2021. Colheita manual em caixão, durante a primeira quinzena de março.

Maturação:

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

Degustação:

Vinho amarelo com brilhos esverdeados. Com aromas de pera, abacaxi e leves notas de baunilha. Na boca é longo, fresco e com boa acidez.

Recomenda-se servir entre 8 ° e 10 ° C.

Álcool: 13,30 % v/v

Tecnología 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.

