



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS



M A L B E C

Varietal: 100% Malbec

Safrá:

2021. Colheita manual em caixão, durante a última semana de março.

Maturação:

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

Degustação:

Vinho com uma cor intensa violácea profunda. Seu aroma lembra amoras e ameixas. Na boca é complexo, destacando as frutas vermelhas e toques vindos de sua passagem pela madeira. Final longo e sedoso.

Álcool: 13,30 % 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.

