



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS



CABERNET SAUVIGNON

Varietal: 100% Cabernet Sauvignon

Cosecha: **2024.** Cosecha manual en caja, durante la primer semana de abril.

Crianza:

90 días en tanques de acero inoxidable, en contacto con duelas de roble francés y americano.

Cata:

Vino de color rojo punzante y profundo. A la nariz se percibe pimienta, vainilla y delicadas notas de tabaco. De gran estructura, promete un final de boca con rica astringencia y aterciopelado retrogusto.

Alcohol: 13,00 % v/v

Tecnología en bag in box

Perdura: al estar dentro de un envase flexible, y envasado al vacío, nunca entra en contacto con el oxígeno. Esto permite mantener las cualidades del vino intactas, hasta por 4 meses después de abierto.



Ahorra: contiene 3 litros de vino varietal, lo cual equivale a 4 botellas de 750 ml.



Cuida: con una huella de carbono hasta 100 veces menor, la contaminación y residuos que genera un Bag in Box es más baja.



Conviene: envase irrompible, fácil de transportar, más liviano y ocupa menos espacio. Llévalo donde quieras.

