



SALVADOR PATTI
BODEGA Y VIÑEDOS



CHARDONNAY

Varietal: 100% Chardonnay

Cosecha:

2018. Manual en caja, durante la primer quincena de marzo.

Crianza:

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

Cata:

Vino de color amarillo con destellos verdosos. Con aromas a pera, ananá y leves notas de vainilla. En boca es largo, fresco y de buena acidez. Se recomienda servir entre 8° y 10° C.

Alcohol: 13,30 % 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. Llevalo donde quieras.

