



**SALVADOR PATTI**  
BODEGA Y VIÑEDOS

*Malbec*

Varietal: 100% Malbec

*Cosecha:*

**2018.** Cosecha manual en caja, durante la última semana de marzo.

*Crianza:*

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

*Cata:*

Vino de color intenso, violáceo y profundo. Su aroma recuerda a moras y ciruelas. En boca es complejo, resaltando los frutos rojos y notas provenientes de su paso por madera. De final largo y sedoso.

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. Llévalo donde quieras.

