



# SPOSATO

FAMILY VINEYARDS

*Reserve*

## CHARDONNAY 2022

### Variedad

100% Chardonnay.

### Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

### Vinificación

El 50 % del vino se fermenta en tanque de acero inoxidable donde se busca fruta y frescura. El 30% del vino se fermenta en fudre de madera de Eslavonia (Croacia) para buscar volumen en boca y complejidad. El restante 20% del vino se fermenta en barrica de roble francés donde se busca estructura y elegancia. Fermentación maloláctica en lo fermentado en barricas.

### Crianza

9 meses en los mismos recipientes de fermentación sobre sus lías.

### Nota de cata

Color amarillo dorado, intenso y límpido. Aromas a ananá, durazno suave, manzana, flores blancas, dulce de leche y pan tostado. Boca: entrada dulce, voluminoso, acidez equilibrada y final salino y prolongado.

Alcohol	13.5 %
Acidez	7.00 g/l
Azúcar Residual	1.8 g/l

