



SPOSATO

FAMILY VINEYARDS

Premium Reserve

MALBEC 2017

Variedad

100% Malbec.

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificación

Cosecha en maduración óptima. Micro vinificación en tanque de acero inoxidable a temperatura controlada. Maceración pre fermentativa en frío durante 5 días y maceración post fermentativa de extracción equilibrada. Fermentación malo láctica.

Crianza

18 meses en barrica de roble francés y americano, con preponderancia de la segunda.

Nota de cata

Color: rojo rubí intenso con tonalidades violáceas.
Aromas: Frutas rojas y negras maduras como ciruela, frambuesa y mora; violeta y notas licorosas de chocolate y dulce de leche. Boca: entrada potente, voluminosa y sucrosa; con taninos fuertes y aterciopelados.
Muy persistente y finamente licoroso.

Alcohol	14.65 %
Acidez	5.20 g/l
Azúcar Residual	2.80 g/l

