



SPOSATO

FAMILY VINEYARDS

MALBEC 2023

Variedad

100% Malbec.

Origen

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.

Vinificación

Fermentación en tanques de acero inoxidable con una maceración total entre 10 y 15 días. 100% fermentación maloláctica. Parte del vino se conserva en barricas de tercer y cuarto uso.

Nota de cata

Color rojo violáceo. Aromas a frutas rojas frescas, recuerdan a la ciruela y cerezas. El roble aporta delicados toques de vainilla y chocolate equilibrados con la fruta. En boca tienen una entrada dulce, es persistente y frutado. Con buen volumen.

Alcohol	13.8 %
Acidez	5.6 g/l
Azúcar Residual	2 g/l

