



SPOSATO

FAMILY VINEYARDS

Reserve

CHARDONNAY 2024

Variedad.

100% Chardonnay.

Origen.

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.

Vinificación.

El 70% del vino se fermenta en barricas de roble francés donde se busca estructura y elegancia. El 30% restante se fermenta en Fudre de madera de Eslavonia (Croacia) para buscar volumen en boca y complejidad. Fermentación maloláctica en parte del vino.

Añejamiento.

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

Nota de cata.

Color dorado, intenso y límpido. Vino con gran intensidad aromática donde se destacan ananá, durazno blanco y pera que se realzan con notas de cítricas. Boca: atractivos sabores a frutos secos como avellana y almendra. Entrada dulce, acidez equilibrada con final untuoso y persistente.

Alcohol	13.7 %
Acidez	6.1 g/l
Azúcar residual	1.8 g/l

