



SPOSATO

FAMILY VINEYARDS

Reserve

MALBEC 2023

Variedad

100% Malbec.

Origen

AGRELO, LUJÁN DE CUYO, MENDOZA.

Vinificación

Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable con una maceración total de 20-25 días.

Fermentación maloláctica 100%.

Este vino posee 12 a 14 meses de crianza en barricas de roble francés y americano.

Nota de cata

Color rojo violáceo intenso. Se destacan los aromas a frutos rojos y negros como la grosella y ciruela. El roble aporta vainilla y café tostado en equilibrio con la fruta. En boca presenta taninos maduros y dulces. Final largo y elegante.

Alcohol	14.5 %
Acidez	5.63 g/l
Azúcar residual	2.17 g/l

