



FINCA FLICHMAN

Dedicado

2014



Composición varietal / Varietal Composition

55% Cabernet Sauvignon; 35% Malbec; 10% Syrah

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked

Tiempo de fermentación: 12 días

Fermentation Time: 12 days

Temperatura: 26/29° C

Temperature: 26/29° C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 12 meses en barricas de roble

Ageing: 12 months in oak barrels

Análisis / Analysis

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5% Vol

Acidez total: 5,4 g/l

Total Acidity: 5,4 g/l

Azúcar: 2 g/l

Sugar: 2 g/l

Degustación / Tasting

Color: Intenso, dominado por la gama del rojo al violeta

Colour: Intense colour, predominantly red and violet tones

Aroma: Frutas rojas maduras, hojas de tabaco y especias

Aroma: Red ripe fruits, tobacco leaves and spices

Sabor: Concentrado con gran volumen, de frutas rojas, bayas negras y chocolate

Flavour: Full and concentrated. Red and blackberry fruits and chocolate

Final: Complejo y de largo recuerdo

Finish: Complex and long lasting finish

WWW.FLICHMAN.COM.AR

f/FINCAFLICHMAN t/FINCAFLICHMANOK