



FINCA FLICHMAN

CABERNET SAUVIGNON
ROBLE | OAK AGED
2014

 **Vinificación / Vinification**

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 24/30°C

Temperature: 24/30°C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

Ageing: 3 months in oak casks, and further 3 in bottle

 **Composición Varietal / Varietal Composition**



100% Cabernet Sauvignon

100% Cabernet Sauvignon

 **Análisis / Analysis**

Alcohol: 12.5 %Vol

Alcohol: 12,5 %Vol

Acidez Total: 4.50 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.50 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.50 g/l

Sugar: 2.50 g/l

 **Degustación / Tasting**



Color: Rojo rubí

Colour: Ruby red colour



Aroma: Jalea de frutas rojas y especias

Aroma: Red fruit jelly and spices



Sabor: Frutas de bayas (mora, cassis y frambuesa) y especias

Flavour: Berry fruits (blackberry, cassis and raspberry) and spices



Final: Largo y complejo, especiado, frutas de bayas y vainilla

Finish: Long and complex finish; berry fruits and vanilla

