



FINCA FLICHMAN

Dedicado

2012

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de Fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura: 25°C

Temperature: 25°C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Guarda: 12 meses en barricas de roble francés seguido de 12 meses en botella

Ageing: 12 months in French oak casks and further 12 in bottle

Composición Varietal / Varietal Composition



70% Malbec; 25% Cabernet Sauvignon; 5% Syrah

70% Malbec; 25% Cabernet Sauvignon; 5% Syrah

Análisis / Analysis

Alcohol: 14,5 % Vol

Alcohol: 14.5 %Vol

Acidez Total: 5,1 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5.1 g/l (tartaric acid)

Azúcar: 2,6 g/l

Sugar: 2.6 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

