



FINCA FLICHTMAN

**MERLOT**  
**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:** 8 días

*Fermentation Time: 8 days*

**Temperatura:** 24/26°C

*Temperature: 24/26°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% Merlot  
*100% Merlot*

 **Análisis / Analysis**

**Alcohol:** 12,5 %Vol

*Alcohol: 12.5 %Vol*

**Acidez Total:** 4.57 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 4.57 g/l (Tartaric acid)*

**Azúcar:** 2.39 g/l

*Sugar: 2.39 g/l*

 **Degustación / Tasting**



**Color:** Rojo rubí

*Colour: Ruby red colour*



**Aroma:** Muy personal con frutas negras del bosque

*Aroma: Blackberry fruits aroma*



**Sabor:** Mermelada de frutas negras y chocolate

*Flavour: Blackberry fruits jam and chocolate*



**Final:** Suave, con taninos dulces y presentes

*Finish: Soft with sweet and round tannins*

