



FINCA FLICHTMAN

SYRAH
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: 25/26°C

Temperature: 25/26°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% Syrah
100% Shiraz

 **Análisis / Analysis**

Alcohol: 12.5 %Vol

Alcohol: 12,5 %Vol

Acidez Total: 4.87 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.87 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.54 g/l

Sugar: 2.54 g/l

 **Degustación / Tasting**



Color: Rojo profundo con tintes violeta

Colour: Deep red with violet tints



Aroma: Frutos rojos maduros con un fondo de vainilla

Aroma: Ripe red fruits with vanilla



Sabor: Buen centro, cárnico y taninos dulces

Flavour: Meaty, sweet tannins



Final: Largo, complejo y frutado

Finish: Long and fruity finish

