



MISTERIO

MALBEC 2016



Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días

Fermentation Time: 10 days

Temperatura Maxima: 28° C // Maximum Temperature: 28°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

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 12% Vol

Alcohol: 12% Vol

Acidez total: 5,2 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,2 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 15 g/l

Sugar: 15 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Púrpura de Buena intensidad

Colour: Good intensity purple

Aroma: Jalea de frutas negras (arándanos, cerezas negras) y violetas

Aroma: Black fruit jelly (cranberries, black cherries) and violets

Sabor: Afrutado con sabores típicos de la variedad

Flavour: Fruity with typical flavors of the variety

Final: Fresco, suave y equilibrado

Finish: Fresh, smooth and balanced

—FINCA—
FLICHTMAN
EST. 1910