

— FINCA —
FLICHMAN

EST 1910

CABALLERO
— DE LA CEPA —

CABERNET SAUVIGNON 2016



Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 27/30° C

Temperature: 27/30° C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 6 meses en barricas de roble

Ageing: 6 months in oak barrels

Análisis / Analysis

Alcohol: 12,5% Vol

Alcohol: 12,5% Vol

Acidez total: 5,22 g/l

Total Acidity: 5,22 g/l

Azúcar: 2 g/l

Sugar: 2,g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo franco con anillo de copa rojo violeta

Colour: Plain red colour with violet-like red tints

Aroma: Complejo, varietal y roble delicadamente fundidos

Aroma: Complex. Softly combined varietal and oak aromas

Sabor: Concentrado de frutas de bayas rojas y roble

Flavour: Red berry fruits and oak flavour

Final: Concentrado, complejo y placentero de largo recuerdo

Finish: Concentrated, complex, pleasant and long aftertaste

WWW.FLICHMAN.COM.AR

[f/FINCAFLICHMAN](https://www.facebook.com/fincaflichman) [t/FINCAFLICHMANOK](https://twitter.com/fincaflichmanok)