

— FINCA — FLICHMAN

EST 1910

CABALLERO

DE LA CEPA

MALBEC 2015



Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

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: 5,1 g/l

Total Acidity: 5,1 g/l

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Violeta profundo con reflejos azules

Colour: Deep violet with blue shades

Aroma: Complejo con notas de violetas, cerezas y guindas fundidas en roble

Aroma: Complex aroma. A combination of violets, cherries and sour cherries in oak

Sabor: Concentrado de frutas de bayas negras, ciruelas maduras y hojas de tabaco

Flavour: Concentrated. Blackberry fruits, ripe plums and tobacco leaves

Final: Complejo, con taninos dulces y de muy largo recuerdo

Finish: Complex finish with remarkable sweet tannins and a long lasting aftertaste

WWW.FLICHMAN.COM.AR

f/FINCAFLICHMAN t/FINCAFLICHMANOK