

# — FINCA — FLICHMAN

EST 1910

## Gran CABALLERO

DE LA CEPA

MALBEC 2015



### Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

### Vinificación / Vinification

Viñedos: Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

*Vineyards: Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina*

Cosecha: Manual // Harvest: Hand and picked grapes

Tiempo de fermentación: 9 días

*Fermentation Time: 9 days*

Temperatura: 27/30° C // Temperature: 27/30° C

Maceración: 10 días

*Maceration: 10 days*

Fermentación maloláctica: Sí

*Malolactic fermentation: Yes*

Guarda: 12 meses en barricas de roble francés

*Ageing: 12 months in French oak barrels*

### Análisis / Analysis

Alcohol: 14,5% Vol

*Alcohol: 14.5% Vol*

Acidez total: 5,75 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 5.75 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 2,65 g/l

*Sugar: 2.65 g/l*

### Degustación / Tasting

Color: púrpura brillante de buena intensidad

*Colour: bright and intense purple*

Aroma: típicos de la variedad, donde la fruta es protagonista y la madera se asoma sin encubrirla

*Aroma: varietal. The fruit is the star and the wood is perceived in a soft background*

Sabor: con las características de un vino de altura. Elegante, equilibrado y de buena acidez.

*Flavour: The grapes from high altitude vineyards characterize its flavour. Elegant, balanced and with good acidity*

Final: queda en el recuerdo

*Finish: long lasting aftertaste*

WWW.FLICHMAN.COM.AR

f/FINCAFLICHMAN    t/FINCAFLICHMANOK