



FINCA FLICHTMAN

**CHARDONNAY**  
**ROBLE|OAK AGED**

2014

 **Vinificación / Vinification**

**Cosecha:** Manual

*Harvest: Hand picked grapes*

**Encubado:** 80 % tanques de acero inoxidable y 20% en barricas

*Tank Fermentation: Stainless steel tanks (80%) and casks (20%)*

**Tiempo de fermentación:** 20 días

*Fermentation Time: 20 days*

**Temperatura:** 16°C

*Temperature: 16°C*

**Fermentación Maloláctica:** N/A

*Malolactic Fermentation: N/A*

**Guarda:** 3 meses en botella

*Ageing: 3 months in bottle*

 **Composición Varietal / Varietal Composition**



100% Chardonnay  
*100% Chardonnay*

 **Análisis / Analysis**

**Alcohol:** 12,0 %Vol

*Alcohol: 12.0 %Vol*

**Acidez Total:** 4.65 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 4.65 g/l (Tartaric acid)*

**Azúcar:** 2.26 g/l

*Sugar: 2.26 g/l*

 **Degustación / Tasting**



**Color:** Amarillo verdoso

*Colour: Yellow - green colour*



**Aroma:** Ananá, espárragos y vainilla

*Aroma: Pineapple, asparagus and vanilla*



**Sabor:** Fresco, con predominancia de frutas tropicales

*Flavour: Fresh. Tropical fruits*



**Final:** Delicado y largo final

*Finish: Soft and persistent finish*

