

— FINCA — FLICHMAN

MALBEC 2018



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: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 24/28° C // Temperature: 24/28° 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: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 5,1 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,1 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo de buena intensidad y matiz

Colour: Intense red colour.

Aroma: Jalea de frutas rojas (ciruela, cereza) y nota sutil de roble

Aroma: Red fruits jelly (plum and cherry) with a slight touch of oak

Sabor: Afrutado, ciruela y frambuesa, varietal

Flavour: Fruity flavour (plum and raspberry), varietal

Final: Elegante, suave y con personalidad

Finish: Elegant and soft finish