

— FINCA — FLICHMAN

EST. 1910

· RESERVA ·



2018

Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Viñedos / vineyards: Valle de Uco, Tupungato, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Maxima: 28° C

Maximum Temperature: 28° C

Maceración: 18 días

Maceration: 18 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 8 meses en barricas de roble francés seguidos de 4 meses en botella

Ageing: 8 months in French oak barrels and 4 month of bottle aging

Análisis / Analysis

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,72

pH: 3,72

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo con matices violeta

Colour: Deep ruby red with violet tints

Aroma: Frutas rojas del bosque, especias y chocolate

Aroma: Red fruits from the forest, spices and chocolate

Sabor: Concentrado; hierbas y frutas combinadas en fondo de roble

Flavour: Concentrated flavour. Fruits and herbs in oak background

Final: Elegante, redondo y muy prolongado

Finish: Elegant, round and long finish