

— FINCA — FLICHMAN

EST. 1910

· RESERVA ·



2018

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

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: 28º C

Maximum Temperature: 28º 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: 5,4 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,4 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,69

pH: 3,69

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo intenso

Colour: Intense red colour

Aroma: Aromas frutados (ciruela) delicadamente fundidos con roble, especias y chocolate.

Aroma: Fruits like plum combined with delicate oak, spices and chocolate

Sabor: Concentración compleja de frutas y especias

Flavour: A complex concentration of fruits and spices

Final: Largo y redondo

Finish: Round and long aftertaste