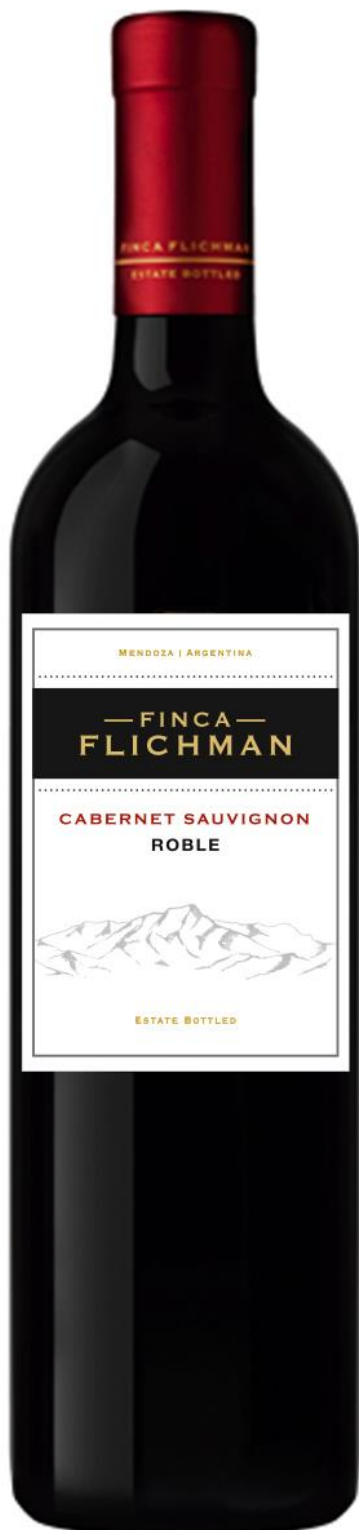


— FINCA — FLICHMAN

CABERNET SAUVIGNON



Composición varietal / Varietal Composition

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 24/30° C

Temperature: 24/30° 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: 12% Vol

Alcohol: 12% Vol

Acidez total: 4,50 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4,50 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2,5 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí

Colour: Ruby red colour

Aroma: Jalea de frutas rojas y especias

Aroma: Red fruit jelly and spices

Sabor: Frutas de bayas (mora, cassis y frambuesa) y especias

Flavour: Berry fruits (blackberry, cassis and raspberry) and spices

Final: Largo y complejo, especiado, frutas de bayas y vainilla

Finish: Long and complex finish; berry fruits and vanilla