

# — 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**

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*