



FINCA FLICHMAN

MICROTERROIR GRAVEL & STONE



Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / Vineyards: Don Fernando Vineyard, Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina.

Superficie / Surface: 0,51ha. **Rendimiento / Yields:** 5000kg/ha

Cosecha: Manual / Harvest: Hand picked.

Tiempo de fermentación: 15 - 20 días

Fermentation Time: 15 - 20 days.

Temperatura Máxima: / Maximum Temperature: 28°C

Fermentación Maloláctica: Si / Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 14 meses en barriles de roble francés de 2500lt de tercer uso seguidos de 8 meses en botella.

Ageing: 14 months in 2500lt third use french oak casks followed by 8 months of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,4% Vol / **Alcohol:** 14,4% Vol

Acidez total: 4,8 g/l / **Total Acidity:** 4,8 g/l

Azúcar: 2 g/l / **Sugar:** 2 g/l

Degustación / *Tasting*

Perfil del vino: rojo rubí profundo y gran intensidad de aromas. En boca es estructurado y complejo debido a las diversas capas de sabores obtenidas luego de pasar 14 meses en contacto con roble francés. El resultado es un vino elegante, con gran medio en boca en donde se perciben sabores a fruta negra madura, especias dulces y acidez vibrante. Final frutado y persistente.

Wine profile: deep ruby red and great intensity of aromas. In the mouth it is structured and complex due to the different layers of flavours obtained after spending 14 months in contact with french oak. The result is an elegant wine, with expressive flavours in mouth as ripe black fruit, sweet spices and vibrant acidity. Fruity and persistent finish.