



FINCA FLICHMAN

## RESERVA

CABERNET SAUVIGNON



### Composición Varietal / *Varietal Composition*

---

100% Cabernet Sauvignon

### Vinificación / *Vinification*

---

**Viñedos:** Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

**Vineyards:** Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

**Cosecha:** Manual, viñas viejas / **Harvest:** Hand picked grapes

**Encubado:** Tanques de acero inoxidable

**Tank Fermentation:** Stainless steel tanks

**Tiempo de fermentación:** 12 días / **Fermentation Time:** 12 days

Temperatura Máxima 25°C // Maximum Temperature: 25° C

**Maceración:** 18 días / **Macertion:** 18 days

**Fermentación Maloláctica:** Si / **Malolactic Fermentation:** Yes

**Crianza:** 80% del vino tiene un paso por roble de 6 meses en barricas de roble francés de tercer uso seguido de 3 meses en botella.

**Ageing:** 80% of the wine spends 6 months in 225ly third use french oak barrels followed by 3 months of bottle aging.

### Análisis / *Analysis*

---

**Alcohol:** 13,4% Vol / **Alcohol:** 13,4% Vol

**Acidez total:** 5,35 g/l (ácido tartárico)/ **Total Acidity:** 5,35 g/l

**Azúcar:** 2 g/l / **Sugar:** 2 g/l

### Degustación / *Tasting*

---

**Color:** Rojo franco con reflejos violetas. **Colour:** Plain red color with violet-like red tints.

**Aroma:** Complejo, varietal y roble delicadamente fundidos.

**Aroma:** Complex, softly combined varietal and oak aromas.

**Sabor:** Concentrado de frutas de bayas rojas y roble.

**Flavour:** Red berry fruits and oak flavour.

**Final:** Concentrado, complejo y placentero de largo recuerdo.

**Finish:** Concentrated, complex, pleasant and long aftertaste.