

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



CABALLERO DE LA CEPA MALBEC 2021

Composición varietal / Varietal Composition

85% Malbec - 15% Syrah

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual / Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días

Fermentation Time: 10 days

Temperatura Maxima: 25º C

Maximum Temperature: 25º C

Maceración: 18 días

Maceration: 18 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: tiene una crianza de 12 meses en toneles usados de 2500lt seguidos de 3 meses de guarda en botella

Ageing: the wine spends 12 months in 2500lt used oak barrels followed by 3 months in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5,5 g/l

Total Acidity: 5,5 g/l

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 2 g/l

Sugar: 2 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo intenso con matices violáceos

Colour: Intense red colour with violet notes

Aroma: Intensamente frutados delicadamente fundidos con notas a eucalipto y árbol en flor

Aroma: Intense fruity aromas delicately blended with notes of eucalyptus and flowering tree

Sabor: Fluido con taninos dulces y medio de boca muy frutado

Flavour: Fluid with sweet tannins and very fruity mid-palate

Final: Frutado, largo y redondo