

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

DEDICADO CHARDONNAY 2022

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Chardonnay

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

Vineyards: Tupungato, Valle de Uco. Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: 40% en barricas de roble francés 60% en tanques de acero

Tank Fermentation: 40% french oak barrels, 60% tanks

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

Temperatura Máxima 16°C // *Maximum Temperature: 16° C*

Fermentación Maloláctica: No

Malolactic Fermentation: No

Crianza: El 40% permanece 10 meses en barricas de roble francés de primer uso en contacto con sus lías y 2 meses de guarda en botella

Ageing: 40% of the wine spends 10 months in first use french oak barrels in contact with the lees followed by 2 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 6,2 g/l

Total Acidity: 6,2 g/l

pH: 3,25

pH: 3,25

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido / *Colour: Pale yellow*

Aroma: Manzana, curd de limón, ananá asado y praliné

Aroma: Apple, lemon curd, grilled pineapple and praline

Sabor: Entrada seca, sabor concentrado, untuoso y acidez refrescante

Flavour: Dry, focused, good volume and fresh acidity

Final: Frutado, elegante y muy persistente

Finish: Fruity, elegant and very persistent

