

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



DEDICADO GRAN CORTE 2021

## Composición varietal / Varietal Composition

35% Malbec - 35% Cabernet Sauvignon - 30% Merlot

## Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards:

Tupungato, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual // Harvest: Hand picked

Tiempo de fermentación: 15/20 días

*Fermentation Time: 15/20 days*

Temperatura Máxima 26°-28°C // *Maximum Temperature: 26°-28° C*

Fermentación Maloláctica: Si

*Malolactic Fermentation: Yes*

Tiempo de Guarda: 18 meses en barriles de roble francés de 500lt/2000lt de primer y segundo uso seguidos de 8 meses en botella

*Ageing: Spends 18 months in 500lt/2000lt first and second use oak casks followed by 8 month of bottle aging*

## Análisis / Analysis

Alcohol: 14,5% Vol

*Alcohol: 14,5% Vol*

Acidez total: 5,4 g/l

*Total Acidity: 5,4 g/l*

Azúcar: 1,8 g/l

*Sugar: 1,8 g/l*

## Degustación / Tasting

Color: Intenso rojo rubí con matices granate

*Colour: Intense ruby red with garnet hints*

Aroma: Ciruela especiada, cereza negra, clavo y lavanda

Hierbas secas

*Aroma: Spiced-plum, black-cherry, clove and lavender.*

*Dried herbs*

Sabor: Complejo, de cuerpo medio y taninos sedosos

*Flavour: Complex, medium bodied with silky tannins*

Final: Persistente, frutado y con una suave nota salina

*Finish: Persistent, fruity-forward and lightly saline finish*