

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



DEDICADO GRAN MALBEC 2021

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

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 28°C // *Maximum Temperature: 28° C*

Fermentación Maloláctica: Sí

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: 5,52 g/l

Total Acidity: 5,52 g/l

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo con matices en el mismo tono

Colour: Deep ruby red with hints on the same color

Aroma: Aromas de arándanos maduros, cerezas especiadas, chocolate y toffee

Aroma: Ripe-blueberry, spiced-cherry, chocolate and toffee aromas

Sabor: Elegante, de cuerpo medio con taninos aterciopelados

Flavour: Elegant, medium bodied with velvety tannins

Final: Largo, persistente y muy complejo

Finish: Long, persistent and complex