

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



## ESTATE CHARDONNAY VIOGNIER 2022

### Composición varietal / *Varietal Composition*

90% Chardonnay - 10% Viognier

### Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*: Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand-picking*

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

*Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 15 días

*Fermentation Time: 15 days*

Temperatura: 15° C // *Temperature: 15° C*

Fermentación Maloláctica: No // *Malolactic Fermentation: No*

Crianza: 3 meses en tanques de acero inoxidable

*Ageing: 3 months in stainless steel tanks*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol

*Alcohol: 13,5% Vol*

Acidez total: 6,4 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 6,4 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 1,8 g/l

*Sugar: 1,8 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido

*Colour: Pale Yellow*

Aroma: Peras, manzanas y flores blancas

*Aroma: Pear, apple and white flowers*

Sabor: Afrutado y refrescante

*Flavour: Fruity flavour and refreshing*

Final: Fresco, frutado y con personalidad

*Finish: Fresh and fruity finish*