

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



ESTATE CABERNET SAUVIGNON 2022

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Cosecha: Mecánica

Harvest: Mechanic

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed tainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días

Fermentation Time: 10 days

Temperatura: 24° C // Temperature: 24° C

Fermentación Maloláctica: Si // *Malolactic Fermentation: Yes*

Crianza: 30% del vino tiene un paso por roble de 3 meses en barricas de 225lt de tercer uso seguido de 3 meses en botella

Ageing: 30% of the wine spends 3 months in 225lt third use oak barrels followed by 3 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5% Vol

Acidez total: 5,1 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,1 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2,8 g/l

Sugar: 2,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso

Colour: Intense red colour.

Aroma: Ciruela, pimientos y nota sutil de roble

Aroma: Plum and red pepper with a slight touch of oak

Sabor: Afrutado, ciruela y varietal

Flavour: Fruity flavour and varietal

Final: Fresco, frutado y persistente

Finish: Fresh, fruity and long aftertaste