

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



ESTATE MALBEC 2022

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

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 2 meses en botella

Ageing: 30% of the wine spends 3 months in 225lt third use oak barrels followed by 2 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,0% Vol

Alcohol: 14,0% 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 rubí

Colour: Ruby red colour.

Aroma: Ciruela, cereza y nota sutil de roble

Aroma: Plum and cherry with a slight touch of oak

Sabor: Afrutado, ciruela y frambuesa, varietal

Flavour: Fruity flavour (plum and raspberry), varietal

Final: Fresco, frutado y con personalidad

Finish: Fresh and fruity finish