

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



MICROTERROIR GRAVEL & STONE 2019

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*:

Don Fernando Vineyard, Tupungato Valle de Uco

Superficie: 0,51ha // *Surface: 0,51 ha*

Cosecha: Manual // *Harvest: Hand picked*

Tiempo de fermentación: 20 días (microvinificación)

Fermentation Time: 20 days (microvinification)

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

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 16 meses en barriles de roble francés de 2500lt seguidos de 8 meses en botella

Ageing: 16 months in 2500lt french oak casks followed by 8 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5 % Vol

Acidez total: 5,8 gr/lit

Total Acidity: 5,8gr/lit

Azúcar: 2 gr/lit

Sugar: 2 gr/lit

Degustación / *Tasting*

Perfil del vino: rojo rubí profundo y gran intensidad de aromas. En boca es estructurado y complejo debido a las diversas capas de sabores. El resultado es un vino elegante, con gran medio de boca en donde se perciben sabores a fruta negra crujiente, taninos finos y acidez fresca vibrante. Final frutado y persistente.

Wine profile: deep ruby red and great intensity of aromas. In the mouth it is structured and complex due to the different layers of flavors. The result is an elegant wine, with expressive flavours in mouth as crunchy black fruit, fine tannins and vibrant fresh acidity. Fruity and persistent finish.