

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

MICROTERROIR SAND & SILT 2019

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards:

Don Fernando Vineyard, Tupungato Valle de Uco

Superficie: 0,61ha // Surface: 0,61 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% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,2 gr/lit

Total Acidity: 5,2 gr/lit

Azúcar: 2 gr/lit

Sugar: 2 gr/lit

Degustación / Tasting

Es un vino de color rojo rubí profundo en donde predomina el carácter frutado y floral. En boca se destaca por su acidez vibrante y equilibrada. La madera se encuentra perfectamente integrada logrando taninos redondos sin imponer sus aromas propios de la crianza. El resultado es un vino sin aristas, equilibrado y de perfil clásico.

Wine profile: It is a deep ruby red wine where fruity and floral character predominates. In the mouth it stands out for its balanced and refreshing acidity. The wood is perfectly integrated achieving round tannins without imposing its own aging aromas. The result is a wine without edges, balanced and classic profile.

