

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



## RESERVA CABERNET FRANC 2022

### Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Franc

### Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual, viñas viejas / *Harvest: Hand picked grapes, old vines*

Encubado: Tanques de acero inoxidable

*Tank Fermentation: Stainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 12 días

*Fermentation Time: 12 days*

Temperatura Maxima: 25º C

*Maximum Temperature: 25º C*

Maceración: 18 días

*Maceration: 18 days*

Fermentación Maloláctica: Si

*Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: tiene una crianza de 6 meses en toneles de 600lt seguidos de 3 meses de guarda en botella

*Ageing: the wine spends 6 months in 600lt barrels followed by 3 months in bottle*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,0% Vol

*Alcohol: 14,0% Vol*

Acidez total: 5,4 g/l

*Total Acidity: 5,4 g/l*

Azúcar: 2,5 g/l

*Sugar: 2,5 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso

*Colour: Intense red colour*

Aroma: Aromas a fruta negra y pimienta dulce delicadamente fundidos con roble y hierbas

*Aroma: of black fruit and sweet pepper delicately blended with oak and herbs*

Sabor: Concentración compleja de frutas y especias

*Flavour: A complex concentration of fruits and spices*

Final: Frutado, largo y redondo

*Finish: Fruity, round & long aftertaste*