

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



## RESERVA CABERNET SAUVIGNON 2022

### Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

### Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipú, 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 Máxima: 25° C

*Maximum Temperature: 25° C*

Maceración: 18 días

*Maceration: 18 days*

Fermentación Maloláctica: Si

*Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: El 80% del vino pasa 6 meses en barricas de roble francés de tercer uso seguidos de 3 meses de guarda en botella

*Ageing: 80% of the wine spend 6 months in third used French oak barrels followed by 3 months in bottle*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol

*Alcohol: 13,5% Vol*

Acidez total: 5,4 g/l

*Total Acidity: 5,4 g/l*

Azúcar: 2 g/l

*Sugar: 2 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Rojo franco con reflejos violetas

*Colour: Plain red colour with violet-like red tints*

Aroma: Complejo, varietal y roble delicadamente fundidos

*Aroma: Complex. Softly combined varietal and oak aromas*

Sabor: Concentrado de frutas de bayas rojas y pimiento asado

*Flavour: Red berry fruits and roasted bell-pepper*

Final: Concentrado, complejo y placentero de largo recuerdo

*Finish: Concentrated, complex, pleasant and long aftertaste*