

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



RESERVA MALBEC 2022

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

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

Crianza: 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 month in bottle

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: 2,5 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo intenso con matices violáceos

Colour: Intense red colour with violet notes

Aroma: Aromas frutados (ciruela) delicadamente fundidos con roble, especias y chocolate.

Aroma: Fruits like plum combined with delicate oak, spices and chocolate

Sabor: Concentración compleja de frutas y especias

Flavour: A complex concentration of fruits and spices

Final: Frutado, largo y redondo

Finish: Fruity, round and long aftertaste