

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



## SYRAH 2022

### Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Syrah

### Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual, viñas viejas / *Harvest: Handpicked 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*

Crianza: tiene una crianza de 6 meses en toneles usados de 2500lt seguidos de 3 meses de guarda en botella

*Ageing: the wine spends 6 months in 2500lt used oak barrels followed by 3 months in bottle*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13% Vol

*Alcohol: 13% Vol*

Acidez total: 5,5 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 5,5 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 1,8 g/l

*Sugar: 1,8 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Rojo de intensidad media

*Colour: Medium intensity red*

Aroma: Aromas frutados (ciruela) delicadamente fundidos con notas de eucalipto, flores de tilo y hierbas secas

*Aroma: Fruity aromas (plum) delicately blended with notes of eucalyptus, linden blossoms and dried herbs*

Sabor: Concentración compleja de frutas y hierbas

*Flavour: A complex concentration of fruits and herbs*

Final: Frutado, largo y redondo

*Finish: Fruity, round and long aftertaste*