

# FINCA FLICHMAN

EST. 1910



## FINCA FLICHMAN EXPRESIONES DE BARRANCAS 2021

Mendoza, Maipú, Barrancas

### Composición varietal / *Varietal Composition*

26% Syrah, 23% Cabernet Sauvignon, 19% Ancellotta, 19% Petit Verdot, 13% Cabernet Franc

### Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand picked grapes*

Tiempo de fermentación: 15 días

*Fermentation Time: 15 days*

Temperatura Máxima: 25° C // *Maximum Temperature: 25° C*

Maceración: 20 días

*Maceration: 20 days*

Fermentación Maloláctica: Sí // *Malolactic Fermentation: Yes*

Crianza: 50% del vino pasa 10 meses en barricas de 500lt de segundo y tercer uso seguidos de 8 meses en botella. El otro 50% en tanques de concreto.

*Ageing: 50% of the wine spends 10 months in 500lt second and third use oak barrels followed by 8 month of bottle aging. The other half in concret tanks.*

### Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

*Alcohol: 14% Vol*

Acidez total: 5,5 g/l

*Total Acidity: 5,5 g/l*

Azúcar: 2,5 g/l

*Sugar: 2,5 g/l*

### Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso con reflejos en el mismo tono

*Colour: Intense red colour with hints in the same colour*

Aroma: Fruta negra crujiente y especias dulces. Sutil nota balsámica

*Aroma: Crisp black fruit and sweet spices. Subtle balsamic note*

Sabor: Concentración compleja de frutas y especias

*Flavour: A complex concentration of fruits and spices*

Final: Frutado y persistente

*Finish: Fruity, round and long aftertaste*