

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



FINCA FLICHMAN EXPRESIONES DE TUPUNGATO 2021

Mendoza, Valle de Uco, Tupungato

Composición varietal / *Varietal Composition*

51% Cabernet Sauvignon, 49% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura Máxima: 25º C // *Maximum Temperature: 25º 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: 5,6 g/l

Total Acidity: 5,6 g/l

Azúcar: 2,5 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Deep ruby red

Aroma: Aroma complejo de frutos rojos, especias dulces y florar

Aroma: Complex aroma of red fruits, sweet spices and flowers

Sabor: Intensamente frutado, taninos suaves y buen cuerpo

Flavour: Intense fruity flavour, soft tannins and full-body wine

Final: Frutado y persistente en boca

Finish: Fruity and persistent