

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



GRAN RESERVA MALBEC 2021

Composición varietal / *Varietal Composition*

70% Malbec de Tupungato, 30% Malbec de Barrancas

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *vineyards*: Tupungato, Valle de Uco & Barrancas, Maipú. Mendoza

Cosecha: Manual/ *Harvest: Hand harvested*

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

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: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: El 50% del vino pasa 12 meses en barricas de roble francés de 2do y 3er, uso seguidos de 6 meses de guarda en botella

Ageing: 50% of the wine spend 12 months in 2nd and 3rd used French oak barrels followed by 6 month in bottle

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,9 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,9 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso con notas violáceas

Colour: Intense red colour with violet notes

Aroma: Ciruela y violetas, con delicada nota de roble y especias

Aroma: Plums and violets combined with delicate oak and spices

Sabor: Suave y balanceado, con notas especiadas

Flavour: Soft and balance with spicy notes

Final: Frutado, largo y redondo

Finish: Fruity, round and long aftertaste