

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
GUALTALLARY 2021

Composición varietal / Varietal Composition

100% Malbec

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual - Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / Analysis

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,7 g/l

Total Acidity: 5,7 g/l

pH: 3,55

pH: 3,55

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Complejo, herbal y floral

Aroma: Complex, herbaceous and floral

Sabor: Moderno. Jugoso y con taninos marcados

Flavour: Modern. Juicy with taut tannins

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish

