



FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

MERLOT

ROBLE | OAK AGED

2009

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 8 días

Fermentation Time: 8 days

Temperatura: 24/26°C

Temperature: 24/26°C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

Ageing: 3 months in oak casks, and further 3 in bottle

Composición Varietal / Varietal Composition



100% Merlot
100% Merlot

Análisis / Analysis

Alcohol: 13.5 %Vol

Alcohol: 13.5 %Vol

Acidez Total: 4.57 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.57 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.39 g/l

Sugar: 2.39 g/l

Degustación / Tasting



Color: Rojo rubí

Colour: Ruby red colour



Aroma: Muy personal con frutas negras del bosque

Aroma: Black berry fruits aroma



Sabor: Mermelada de frutas negras y chocolate

Flavour: Black berry fruits jam and chocolate



Final: Suave, con taninos dulces y presentes

Finish: Soft with sweet and round tannins



www.flichman.com.ar

SOGRAPE

international@flichman.com.ar

Jantar de aniversário em 27/01/2012, no Restaurante Cascatinha.