



FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

CABALLERO DE LA CEPA

MALBEC

2011

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual*Harvest: Hand picked grapes***Encubado:** Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa*Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks***Tiempo de fermentación:** 9 días*Fermentation Time: 9 days***Temperatura:** 28/30°C*Temperature: 28/30°C***Maceración:** 10 días*Maceration: 10 days***Fermentación Maloláctica:** Sí*Malolactic Fermentation: Yes***Guarda** 6 meses en barricas de roble, americano (30%) y francés (70%) y 3 meses en botella*Ageing: 6 months in American (30%) and French (70%) oak barrels further 3 in bottle*

Composición Varietal / *Varietal Composition*



100% Malbec

100% Malbec

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,0 %Vol*Alcohol: 14.0 %Vol***Acidez Total:** 4,80 g/l (ácido tartárico)*Total Acidity: 4,80 g/l (Tartaric acid)***Azúcar:** 2,30 g/l*Sugar: 2,30 g/l*

Degustación / *Tasting*

**Color:** Violeta profundo con reflejos azules*Colour: Deep violet with blue shades***Aroma:** Complejo con notas de violetas, cerezas y guindas fundidas en roble*Aroma: Complex aroma. A combination of violets, cherries and sour cherries in oak***Sabor:** Concentrado de frutas de bayas negras, ciruelas maduras y hojas de tabaco*Flavour: Concentrated. Blackberry fruits, ripe plums and tobacco leaves***Final:** Complejo, con taninos dulces y de muy largo recuerdo*Finish: Complex finish with remarkable sweet tannins and a long lasting aftertaste*
www.flichman.com.ar

SOGRAPE

international@flichman.com.ar

Degustação antes do jantar de 13/04/2012, no Restaurante La Marchigiana,
Mendoza/ARG.