



FINCA FLICHTMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

**CABALLERO  
DE LA CEPA**  
CABERNET SAUVIGNON  
2011

 **Vinificación / Vinification**

**Cosecha:** Manual

*Harvest: Hand picked grapes*

**Encubado:** Tanques de acero inoxidable

*Tank Fermentation: Stainless steel tanks*

**Tiempo de fermentación:** 9 días

*Fermentation Time: 9 days*

**Temperatura:** 28/30°C

*Temperature: 28/30°C*

**Maceración:** 8 días

*Maceration: 8 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% Cabernet Sauvignon

*100% Cabernet Sauvignon*

 **Análisis / Analysis**

**Alcohol:** 14,0 %Vol

*Alcohol: 14.0 %Vol*

**Acidez Total:** 5,20 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 5.20 g/l (Tartaric acid)*

**Azúcar:** 2,20 g/l

*Sugar: 2.20 g/l*

 **Degustación / Tasting**



**Color:** Rojo franco con anillo de copa rojo violeta

*Colour: Plain red colour with violet-like red tints*



**Aroma:** Complejo, varietal y roble delicadamente fundidos

*Aroma: Complex. Softly combined varietal and oak aromas*



**Sabor:** Concentrado de frutas de bayas rojas y roble

*Flavour: Red berry fruits and oak flavour*



**Final:** Concentrado, complejo y placentero de largo recuerdo

*Finish: Concentrated, complex, pleasant and long aftertaste*



[www.flichman.com.ar](http://www.flichman.com.ar)

SOGRAPE

[international@flichman.com.ar](mailto:international@flichman.com.ar)

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