

Rótulo**FINCA FLICHMAN CABERNET SAUVIGNON - ROBLE, 2008**

Composición: 100% Cabernet Sauvignon

Origen: Mendoza

Crianza: Tres meses en barricas de roble y estiba en botella.

Características: Color rojo rubí. Aroma a hierbas con un recuerdo de frutas rojas y marco suave de vainilla. Sabor de gran plenitud con taninos redondos que le dan un largo final.

Temperatura de consumo: 16° - 18° C.

Sugerencias: Ideal para acompañar carnes rojas, pastas bien condimentadas y quesos semiduros y duros.

<http://www.flichman.com.ar>

“Elaborado fundamentalmente con uvas de nuestros viñedos en Barrancas, este Cabernet Sauvignon es la conjunción acabada de un ecosistema mediterráneo y pedemontano. Su vinificación se realiza en tanques de acero inoxidable con una maceración de 20 días a temperaturas de 30/32° C. El vino nuevo, luego de su fermentación maloláctica, es criado 4/9 meses en barricas de roble francés y americano en naves climatizadas.

Color rojo profundo; con aroma de frutas muy maduras, casi negras; a la boca es sorprendente su carácter varietal, en un ambiente de suave armonía”.

*Almôndegas, batatas fritas, salada de tomates e arroz.
Almoço em 12 de outubro de 2009.*