




FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

**MALBEC**  
**ROBLE|OAK AGED**  
 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:** 24/28°C

*Temperature: 24/28°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% Malbec

*100% Malbec*

 **Análisis / Analysis**

**Alcohol:** 13.5 %Vol

*Alcohol: 13.5 %Vol*

**Acidez Total:** 4.83 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 4.83 g/l (Tartaric acid)*

**Azúcar:** 2.27 g/l

*Sugar: 2.27 g/l*

 **Degustación / Tasting**



**Color:** Rojo de buena intensidad y matiz

*Colour: Intense red colour.*



**Aroma:** Jalea de frutas rojas (ciruela, cereza) y nota sutil de roble

*Aroma: Red fruits jelly (plum and cherry) with a slight touch of oak.*



**Sabor:** Afrutado, ciruela y frambuesa, varietal

*Flavour: Fruity flavour (plum and raspberry), varietal.*



**Final:** Elegante, suave y con personalidad

*Finish: Elegant and soft finish.*

 **Distinciones / Awards**



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

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

Servido durante o vô São Paulo Asunción, em 26/09/2013. Prova da safra 2012.