



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

international@flichman.com.ar

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