



FINCA FLICHRMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

MISTERIO

MALBEC

2011

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable de doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 8 días

Fermentation Time: 8 days

Temperatura: 25/28°C

Temperature: 25/28°C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 4 meses en barricas de roble; luego 3 meses en botella

Ageing: 4 months in oak casks followed by 3 months in bottle

Composición Varietal / Varietal Composition



100% Malbec

100% Malbec

Análisis / Analysis

Alcohol: 13.5 %Vol

Alcohol: 13,5 %Vol

Acidez Total: 4.87 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.87 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.54 g/l

Sugar: 2.54 g/l

Degustación / Tasting



Color: Rojo profundo

Colour: Deep red colour



Aroma: Complejo con notas de violetas y ciruelas negras

Aroma: Complex aroma. Violets and black plums notes



Sabor: Frutas de bayas negras y hojas de tabaco

Flavour: Blackberry fruits and tobacco leaves



Final: Completo, con taninos dulces y final elegante

Finish: Sweet tannins, elegant and complex finish


www.flichman.com.ar

SOGRAPE

international@flichman.com.ar

Churrasco. Jantar em 28/09/2013, Asunción/PY. PROVA DA SAFRA 2012.