



FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

# MISTERIO

## 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:** 25/30°C*Temperature: 25/30°C***Fermentación Maloláctica:** Si*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% Cabernet Sauvignon

*100% Cabernet Sauvignon*

### **Análisis / Analysis**

**Alcohol:** 13.5 %Vol*Alcohol: 13,5 %Vol***Acidez Total:** 4.75 g/l (ácido tartárico)*Total Acidity: 4.75 g/l (Tartaric acid)***Azúcar:** 2.50 g/l*Sugar: 2.50 g/l*

### **Degustación / Tasting**

**Color:** Rojo intenso y profundo*Colour: Intense and deep red colour***Aroma:** Complejo de cassis y pimienta negra*Aroma: Complex aroma characterized by cassis and black pepper***Sabor:** Especiado y frutado con un dejo de chocolate*Flavour: Spicy and fruity flavour with hints of chocolate***Final:** Presenta gran volumen y final largo*Finish: Plain and long aftertaste*
[www.flichman.com.ar](http://www.flichman.com.ar)

SOGRAPE

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

Carne com molho, arroz e feijão. Almoço em 30/09/2013, Asunción/PY.