




FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

CHARDONNAY
ROBLE|OAK AGED
 2011

 **Vinificación / Vinification**

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: 80 % tanques de acero inoxidable y 20% en barricas

Tank Fermentation: Stainless steel tanks (80%) and casks (20%)

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

Temperatura: 16°C


Temperature: 16°C

Fermentación Maloláctica: N/A

Malolactic Fermentation: N/A

Guarda: 3 meses en botella

Ageing: 3 months in bottle

 **Composición Varietal / Varietal Composition**



100% Chardonnay

100% Chardonnay

 **Análisis / Analysis**

Alcohol: 13,0 %Vol


Alcohol: 13.0 %Vol

Acidez Total: 4.65 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.65 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.26 g/l

Sugar: 2.26 g/l

 **Degustación / Tasting**



Color: Amarillo verdoso

Colour: Yellow - green colour



Aroma: Ananá, espárragos y vainilla

Aroma: Pineapple, asparagus and vanilla



Sabor: Fresco, con predominancia de frutas tropicales

Flavour: Fresh. Tropical fruits



Final: Delicado y largo final

Finish: Soft and persistent finish



www.flichman.com.ar

SOGRAPE

international@flichman.com.ar

Durante o vôo, Asunción/São Paulo em 30/09/2013