



FINCA FLICHMAN

RESERVA CHARDONNAY



Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Chardonnay

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Vineyards: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual / **Harvest:** Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días / **Fermentation Time:** 15 days

Temperatura Máxima: 15°C / **Maximum Temperature:** 15° C

Maceración: 24hs / **Macertion:** 24hs.

Crianza: 6 meses en barricas de roble francés, 1 batonnage por semana, 3 meses en botella.

Ageing: 6 months in French oak barrels, 1 batonnage every week and 3 months of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,7% Vol / **Alcohol:** 13,7% Vol

Acidez total: 5,1 g/l (ácido tartárico)/ **Total Acidity:** 5,1 g/l

Azúcar: 2,6 g/l / **Sugar:** 2,6 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido con reflejos del mismo tono.

Colour: Pale yellow with shades in the same colour.

Aroma: Manzana verde, pera y leves notas a levadura.

Aroma: Green apple, pear and soft notes of yeast.

Sabor: Fresco, con predominancia de frutas blancas y tropicales.

Flavour: Fresh, plain of white and tropical fruits.

Final: Largo final, elegante y frutado.

Finish: Elegant, fruity finish.