



FINCA FLICHMAN

## RESERVA

MALBEC



### Composición Varietal / *Varietal Composition*

---

100% Malbec

### Vinificación / *Vinification*

---

**Viñedos:** Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

**Vineyards:** Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

**Cosecha:** Manual, viñas viejas / **Harvest:** Hand picked grapes

**Encubado:** Tanques de acero inoxidable

**Tank Fermentation:** Stainless steel tanks

**Tiempo de fermentación:** 12 días / **Fermentation Time:** 12 days

Temperatura Máxima 25°C // Maximum Temperature: 25° C

**Maceración:** 18 días / **Macertion:** 18 days

**Fermentación Maloláctica:** Si / **Malolactic Fermentation:** Yes

**Crianza:** 80% del vino tiene un paso por roble de 6 meses en barricas de roble francés de tercer uso seguido de 3 meses en botella.

**Ageing:** 80% of the wine spends 6 months in 225ly third use french oak barrels followed by 3 months of bottle aging.

### Análisis / *Analysis*

---

**Alcohol:** 14,5% Vol / **Alcohol:** 14,5% Vol

**Acidez total:** 5,25 g/l (ácido tartárico)/ **Total Acidity:** 5,25 g/l

**Azúcar:** 2 g/l / **Sugar:** 2 g/l

### Degustación / *Tasting*

---

**Color:** Rojo intenso **Colour:** intense red color

**Aroma:** Aromas frutados (ciruela) delicadamente fundidos con roble, especias y chocolate.

**Aroma:** Fruits like plum combined with delicate oak, spices and chocolate.

**Sabor:** Concentración compleja de frutas y especias

**Flavour:** A complex concentration of fruits and spices

**Final:** Frutado, largo y redondo

**Finish:** Fruity, round and long aftertaste