



FINCA FLICHTMAN

PARCELA 26

1 Ha. MALBEC 2010

LIMITED EDITION: 2,220 BOTTLES
MENDOZA, ARGENTINA

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 12 días en barricas de roble francés

Fermentation Time: 12 days in French oak casks

Temperatura: 20°C

Temperature: 20°C

Maceración: 5 días

Maceration: 5 days

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Estiba: 18 meses en barricas de roble francés

Ageing: 18 months in French oak casks

Composición Varietal / *Varietal Composition*



100% Malbec
100% Malbec

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14,5 %Vol

Alcohol: 14.5 %Vol

Acidez Total: 5.1 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5.1 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.84 g/l

Sugar: 2.84 g/l

Degustación / *Tasting*



Color: Rojo profundo

Colour: Deep red



Aroma: Violetas, ciruelas negras, frutos silvestres negros y hojas de tabaco.

Aroma: Violets, black plums, blackberries and tobacco leaves.



Sabor: Complejo. Con entrada y evolución en boca suave, de gran elegancia.

Flavour: Complex, soft and elegant.



Final: Largo, persistente y muy complejo

Finish: Long, persistent and complex.

