



FINCA FLICHMAN

RESERVA

MALBEC

2015

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 28/30°C

Temperature: 28/30°C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Estiba: 6 meses en barricas, 70% de roble francés y 30% roble americano y 6 en botella

Ageing: 6 months in French (70%) and American (30%) oak casks, further 6 in bottle

Composición Varietal / Varietal Composition



100% Malbec
100% Malbec

Análisis / Analysis

Acidez Total: 4.45 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.45 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.2 g/l

Sugar: 2.2 g/l

Degustación / Tasting



Color: Violeta profundo con reflejos azules

Colour: Deep violet with blue shades



Aroma: Complejo con notas de violetas, cerezas y guindas fundidas en roble

Aroma: Complex aroma. A combination of violets, cherries and sour cherries in oak



Sabor: Concentrado de frutas de bayas negras, ciruelas maduras y hojas de tabaco

Flavour: Concentrated. Blackberry fruits, ripe plums and tobacco leaves



Final: Complejo, con taninos dulces y de muy largo recuerdo

Finish: Complex finish with remarkable sweet tannins and long lasting aftertaste

