



FINCA FLICHMAN

REAL PASSION | REAL PEOPLE

MERLOT ROBLE|OAK AGED 2012

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 8 días

Fermentation Time: 8 days

Temperatura: 24/26°C

Temperature: 24/26°C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

Ageing: 3 months in oak casks, and further 3 in bottle

Composición Varietal / Varietal Composition



100% Merlot

100% Merlot

Análisis / Analysis

Acidez Total: 4.57 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 4.57 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: 2.39 g/l

Sugar: 2.39 g/l

Degustación / Tasting



Color: Rojo rubí

Colour: Ruby red colour



Aroma: Muy personal con frutas negras del bosque

Aroma: Blackberry fruits aroma



Sabor: Mermelada de frutas negras y chocolate

Flavour: Blackberry fruits jam and chocolate



Final: Suave, con taninos dulces y presentes

Finish: Soft with sweet and round tannins

