

— FINCA — FLICHMAN

MERLOT



Composición varietal / Varietal Composition

100% Merlot

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: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

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

Ageing: 3 months in oak barrels further 3 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 12% Vol

Alcohol: 12% Vol

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: Rubi 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