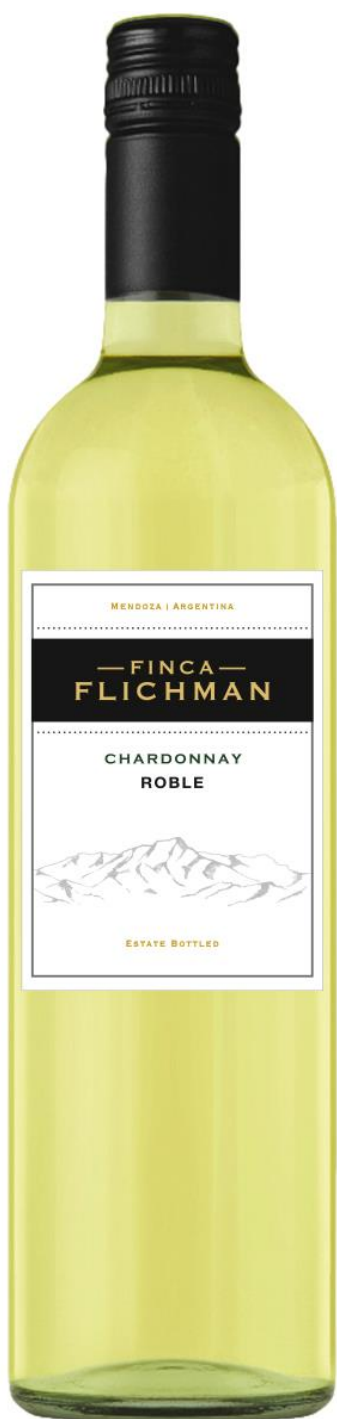


— FINCA — FLICHMAN

CHARDONNAY 2018



Composición varietal / Varietal Composition

100% Chardonnay

Vinificación / Vinification

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipu, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Encubado: 80 % tanques de acero inoxidable y 20% en barricas

Tank Fermentation: Stainless steel tanks (80%) and casks (20%)

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

Temperatura: 16° C

Temperature: 16° C

Fermentación Maloláctica: N/A

Malolactic Fermentation: N/A

Guarda: 3 meses en botella

Ageing: 3 months in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 5,3 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,3 g/l (Tartaric acid)

Azúcar: <1,8 g/l

Sugar: <1,8 g/l

Degustación / Tasting

Color: Amarillo verdoso

Colour: Yellow - green colour

Aroma: Ananá, espárragos y vainilla

Aroma: Pineapple, asparagus and vanilla

Sabor: Fresco, con predominancia de frutas tropicales

Flavour: Fresh. Tropical fruits

Final: Delicado y largo final

Finish: Soft and persistent finish