



FINCA FLICHMAN

Paisaje
DE
TUPUNGATO

BLEND

2014



Composición varietal / Varietal Composition

70% Malbec; 20% Cabernet Sauvignon; 10% Merlot

Vinificación / Vinification

Cosecha: Manual

Harvest: Hand picked grapes

Tiempo de fermentación: 9 días

Fermentation Time: 9 days

Temperatura: 27/30°C

Temperature: 27/30°C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Tiempo de Guarda: 12 meses en barricas de roble americano (50%) y francés (50%) y 6 meses en botella

Ageing: 12 months in American (50%) and French (50%) oak barrels further 6 in bottle

Análisis / Analysis

Alcohol: 14,5% Vol

Alcohol: 14,5% Vol

Acidez total: 5,82 g/l

Total Acidity: 5,82 g/l

Azúcar: 2,41 g/l

Sugar: 2,41 g/l

Degustación / Tasting

Color: Rojo pleno con tintes azules

Colour: Plain red with blue tints

Aroma: Frutos rojos maduros, ciruelas y grosellas en fondo de roble

Aroma: Ripe red fruits, plums and red currants in oak

Sabor: Concentrado, taninos presentes y dulces

Flavour: Concentrated, sweet tannins

Final: Complejo y muy persistente en boca

Finish: Complex and persistent finish

WWW.FLICHMAN.COM.AR

f/FINCAFLICHMAN t/FINCAFLICHMANOK