



FINCA FLICHMAN

ROSE
20
22



Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: Mendoza, Argentina

Vineyards: Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual / **Harvest:** Manual

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días / **Fermentation Time:** 15 days

Temperatura Máxima: 15°C / **Maximum Temperature:** 15° C

Fermentación Maloláctica: No / **Malolactic Fermentation:** No

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 12,5% Vol / **Alcohol:** 12,5% Vol

Acidez total: 6,4 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 6,4 g/l (tartaric acid)

Azúcar: 2,5 g/l / **Sugar:** 2,5 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rosa Pálido / **Colour:** Pale pink

Aroma: Cereza roja, árbol en flor y cítricos

Aroma: Red cherry, flowering tree and citrus

Sabor: Ligero, refrescante y presenta una acidez equilibrada

Flavour: Light, refreshing, with a balanced acidity

Final: Fresco y frutado

Finish: Fresh and fruity

MENDOZA | ARGENTINA