

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

TANGUERO CHARDONNAY 2023



Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Chardonnay

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *Vineyards*: Mendoza, Argentina

Cosecha: Selección de lotes, cosecha manual.

Harvest: Selection of lots, hand harvested.

Encubado: Tanques de acero inoxidable

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 20 días

Fermentation Time: 20 days

Temperatura: 16°C

Temperature: 16°C

Fermentación Maloláctica: No

Malolactic Fermentation: No

Guarda: 3 meses en botella

Ageing: 3 months in bottle

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 6,8 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 6,8 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,3

pH: 3,3

Azúcar: 2,5 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido

Colour: Pale yellow

Aroma: Ananá, pera y vainilla

Aroma: Pineapple, pear and vanilla

Sabor: Fresco, con predominancia de frutas tropicales

Flavour: Fresh. Tropical fruits

Final: Frutado y refrescante

Finish: Fruity and refreshing