

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

TANGUERO CABERNET SAUVIGNON 2023



Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Mecánica

Harvest: Machine Harvest

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Double jacketed stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 10 días

Fermentation Time: 10 days

Temperatura: 24° C

Temperature: 24° C

Fermentación Maloláctica: Si

Malolactic Fermentation: Yes

Guarda: 20% del vino permanece 3 meses en barricas usadas de roble francés, seguido de 2 meses en botella

Ageing: 20% of the wine stays 3 months in used french oak barrels followed by 2 in bottle

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,8 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5,8 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,65

pH: 3,65

Azúcar: 3 g/l

Sugar: 3 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí

Colour: Ruby red colour

Aroma: Jalea de frutas rojas y especias

Aroma: Red fruit jelly and spices

Sabor: Frutas de bayas (mora, cassis y frambuesa) y especias

Flavour: Berry fruits (blackberry, cassis and raspberry) and spices

Final: Largo y complejo, especiado, frutas de bayas y vainilla

Finish: Long and complex finish; berry fruits and vanilla