

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

TANGUERO MALBEC 2023



Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / *Vineyards*: Mendoza, Argentina.

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: 24º C

Temperature: 24º 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: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 5 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 2,5 g/l

Sugar: 2,5 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo de buena intensidad y matiz

Colour: Intense red colour

Aroma: Jalea de frutas rojas (ciruela, cereza)

Aroma: Red fruits jelly (plum and cherry)

Sabor: Afrutado, ciruela y frambuesa, varietal

Flavour: Fruity flavour (plum and raspberry), varietal

Final: Elegante, suave y con personalidad

Finish: Elegant and soft finish