



FINCA FLICHMAN

ESTATE

CABERNET SAUVIGNON
2021



Composición Varietal / *Varietal Composition*

100% Cabernet Sauvignon

Vinificación / *Vinification*

Viñedos: Mendoza, Argentina

Vineyards: Mendoza, Argentina

Cosecha: Mecánica / **Harvest:** Mechanic

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 Máxima 24°C // Maximum Temperature: 24° C

Fermentación Maloláctica: Si / **Malolactic Fermentation:** Yes

Crianza: 40% del vino tiene un paso por roble de 3 meses en barricas de 225lt de tercer uso seguido de 2 meses en botella.

Ageing: 40% of the wine spends 3 months in 225ly third use oak barrels followed by 2 months of bottle aging.

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol / **Alcohol:** 14% Vol

Acidez total: 5,1 g/l / **Total Acidity:** 5,1 g/l

Azúcar: 3 g/l / **Sugar:** 3 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo intenso **Colour:** intense red

Aroma: Ciruela, pimientos y nota sutil de roble

Aroma: Plum and red pepper with a slight touch of oak

Sabor: Afrutado, ciruela y varietal

Flavour: Fruity flavour and varietal

Final: Fresco, frutado y persistente

Finish: Fresh, fruity and long aftertaste

MENDOZA | ARGENTINA