

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
CORDÓN DEL PLATA

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual - Don Fernando Vineyard - Cordon del Plata, Tupungato, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Don Fernando Vineyard - Cordón del Plata, Tupungato, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,4 g/l

Total Acidity: 5,4 g/l

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Gran expresión frutal, guindas y ciruelas

Aroma: Fruity. Cherries and plums.

Sabor: Taninos dulces y gran medio de boca

Flavour: Sweet tannins and roundy

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish



TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANIÑO

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
GUALTALLARY

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual - Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Gualtallary, Tupungato, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 14% Vol

Alcohol: 14% Vol

Acidez total: 5,7 g/l

Total Acidity: 5,7 g/l

pH: 3,55

pH: 3,55

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Complejo, herbal y florar

Aroma: Complex, herbaceous and floral

Sabor: Moderno. Jugoso y con taninos marcados

Flavour: Modern. Juicy with taut tannins

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish



BestBrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANIÑO

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
LOS CHACAYES

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual - Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Los Chacayes, Tunuyán, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13% Vol

Alcohol: 13% Vol

Acidez total: 5,52 g/l

Total Acidity: 5,52 g/l

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Especiados y fruta negra

Aroma: Spicy and black fruit

Sabor: Gran concentración y estructura

Flavour: Intense mouthfeel and reactive tannins

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish



BestBrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANIÑO

FINCA FLICHMAN

EST. 1910

PROYECTO SINGLE PARCEL BY ROGELIO RABINO
ALTAMIRA

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Malbec

Vinificación / *Vinification*

Cosecha: Manual - Altamira, San Carlos, Mendoza

Harvest: Hand picked grapes - Altamira, San Carlos, Mendoza

Tiempo de fermentación: 15/20 días

Fermentation Time: 15/20 days

Temperatura Máxima 28°C

Maximum Temperature: 28° C

Fermentación Maloláctica: Sí

Malolactic Fermentation: Yes

Crianza: 12 meses en foudres usados de 2000 litros de roble francés seguido de 8 meses en botella

Ageing: 12 months in french used oak foudres (2000 lts) followed by 8 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5% Vol

Alcohol: 13,5% Vol

Acidez total: 5,4 g/l

Total Acidity: 5,4 g/l

pH: 3,6

pH: 3,6

Azúcar: 1,8 g/l

Sugar: 1,8 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Rojo rubí profundo

Colour: Intense ruby red

Aroma: Fruta madura y vegetales

Aroma: Ripe fruit and vegetables

Sabor: Gran estructura y acidez vibrante

Flavour: Intense mouthfeel and very fresh acidity

Final: Muy persistente en boca

Finish: Very persistent finish



BestBrands.com.pe

TOMAR BEBIDAS ALCOHÓLICAS EN EXCESO ES DANIÑO