

FINCA FLICHMAN

EST. 1910



RESERVA CHARDONNAY 2024

Composición varietal / *Varietal Composition*

100% Chardonnay

Vinificación / *Vinification*

Viñedos / vineyards: Barrancas, Maipú, Mendoza, Argentina

Cosecha: Manual / *Harvest: Hand picked grapes*

Encubado: Tanques de acero inoxidable equipados con doble camisa

Tank Fermentation: Stainless steel tanks

Tiempo de fermentación: 15 días

Fermentation Time: 15 days

Temperatura máxima: 15° C

Maximum Temperature: 15° C

Crianza: 50% del vino tiene un paso por barricas de roble de segundo y tercer uso durante 6 meses, seguidos de 3 meses en botella

Ageing: 50% of the wine spends 6 months in second and third use oak barrels, followed by 3 month of bottle aging

Análisis / *Analysis*

Alcohol: 13,5 % Vol

Alcohol: 13,5 % Vol

Acidez total: 6,5 g/l (ácido tartárico)

Total Acidity: 6,5 g/l (Tartaric acid)

pH: 3,35

pH: 3,35

Azúcar: 3 g/l

Sugar: 3 g/l

Degustación / *Tasting*

Color: Amarillo pálido con reflejos en el mismo tono

Colour: Pale yellow whit shades in the same colour

Aroma: Manzana verde, pera y leves notas a levadura

Aroma: Green apple, pear and soft notes of yeast

Sabor: Fresco, con predominancia de frutas blancas y tropicales

Flavour: Fresh, plain of white and tropical fruits

Final: Largo final, elegante y frutado

Finish: Elegant and fruity finish