

# — FINCA — FLICHMAN

## SYRAH 2020



### **Composición varietal / Varietal Composition**

100% Syrah

### **Vinificación / Vinification**

Cosecha: Manual

*Harvest: Hand picked grapes*

Encubado: Tanques de acero inoxidable

*Tank Fermentation: Stainless steel tanks*

Tiempo de fermentación: 9 días

*Fermentation Time: 9 days*

Temperatura: 25/26° C

*Temperature: 25/26° C*

Fermentación Maloláctica: Sí

*Malolactic Fermentation: Yes*

Guarda: 3 meses en barricas de roble, seguido de 3 meses en botella

*Ageing: 3 months in oak barrels further 3 in bottle*

### **Análisis / Analysis**

Alcohol: 13,5% Vol

*Alcohol: 13,5% Vol*

Acidez total: 4,31 g/l (ácido tartárico)

*Total Acidity: 4,31 g/l (Tartaric acid)*

Azúcar: 1,8 g/l

*Sugar: 1,8 g/l*

### **Degustación / Tasting**

Color: Rojo profundo con tintes violeta

*Colour: Deep red with violet tints*

Aroma: Frutos rojos maduros con un fondo de vainilla

*Aroma: Ripe red fruits with vanilla*

Sabor: Buen centro, cárnico y taninos dulces

*Flavour: Meaty, sweet tannins*

Final: Largo, complejo y frutado

*Finish: Long and fruity finish*