



ODFJELL

# ORZADA

**VENDIMIA** 2014 **VARIEDAD** Tannat **COMPOSICIÓN** 100% Tannat **VINO ORGÁNICO**

Cuando el armador noruego Dan Odfjell fundó nuestra viña, se embarcó en una aventura llena de desafíos y promesas. **ORZADA** es un término náutico utilizado cuando se navega en contra del viento antes de fijar el rumbo. **ORZADA** refleja nuestro rumbo en la búsqueda de excelentes y memorables vinos.



## VIÑEDOS

<b>VIÑEDOS</b>	Cauquenes, viñedo certificado orgánico y biodinámico.
<b>EDAD</b>	8 años.
<b>CLIMA Y SUELO</b>	Cauquenes está ubicado dentro del valle del Maule (36° 08'41" S), 175m sobre el nivel del mar. El suelo es de arcilla roja profunda, bien drenado, época de maduración de altas temperaturas durante el día refrescadas por las frescas brisas del Océano Pacífico en las tardes y noches.
<b>COSECHA</b>	Manual de 6,5 tons/ha

## VENDIMIA

<b>FECHA DE VENDIMIA</b>	Mediados de Marzo.
<b>GRADOS BRIX</b>	25° Brix.
<b>TEMPORADA DE VENDIMIA</b>	Esta vendimia se caracterizó por tener una maduración mucho más lenta que un año normal, lo que permitió un desarrollo completo de los componentes de las uvas dando paso a una excelente calidad. Lluvias de primavera pusieron en juego la calidad sanitaria, pero fueron solucionadas con éxito. El potencial de rendimiento fue levemente superior a un año normal, lo que favoreció el equilibrio en el viñedo.

## VINIFICACIÓN

Uvas son cosechadas a mano. Las bayas son despalilladas y se mantienen intactas sin ser molidas durante el proceso de recepción en la bodega. Las bayas son dejadas en bins de 800 kg donde se desarrolla la maceración fría a 8°C por 3 a 4 días. Después, solamente se hace pigeage de manera suave. La temperatura se controla para nunca exceder los 26°C-28°C. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.

<b>GUARDA</b>	8 meses en barricas de tercer uso para no tener mayor influencia de la madera.
<b>EMBOTELLACIÓN</b>	Embotellado en marzo 2015.

## NOTAS DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo con tintes violáceos. La nariz es intensa, desplegando aromas a guindas ácidas y frutos deshidratados como higos y ciruelas. Agregan complejidad notas a vainilla y chocolate amargo.

Los taninos rústicos que caracterizan esta variedad, acá están presentes, pero bien domados gracias al terroir de Cauquenes. No deja de ser un vino fresco y jugoso que encanta, permaneciendo en la boca por largo tiempo.

<b>MARIDAJE</b>	Cordero al palo.
-----------------	------------------