



ODFJELL

ALIARA

VENDIMIA 2012 **VARIEDAD** Blend **COMPOSICIÓN** 40% Malbec / 32% Carignan
22% Cabernet Sauvignon / 6% Syrah

En los tiempos de las embarcaciones a vela, asegurar las provisiones era crucial para el éxito de la aventura. «ALIARA» era una copa de estaño usada para medir la ración diaria de vino para la tripulación. Nuestro ALIARA está hecho de pequeñas y preciosas cantidades como esta tradición.



VINEYARD

VIÑEDOS	Cauquenes, Valle de Lontué, Valle del Maule, Valle de Colchagua y Valle del Maipo.
EDAD	20 a 80 años.
CLIMA Y SUELO	Valle del Maipo 170m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de cinco a seis meses. La pluviometría anual es 700mm. Suelo limoso arcilloso arenoso con presencia de granito en el perfil. Altas temperaturas durante el período de maduración, con brisas frescas provenientes del Océano Pacífico. Cauquenes está ubicado en el valle de Maule (36° 08'41" S) 175m sobre el nivel del mar. El suelo es profundo, de aspecto rojo arcilloso limoso barroso, y su clima es de temperaturas altas que por las noches baja por las frescas brisas que vienen del Océano Pacífico. Valle de Lontué (35° 08'01" S) 241 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. La pluviometría anual es de 720mm concentrados entre abril y Septiembre. Suelo franco, de baja fertilidad, con alta presencia de piedras en perfil que aseguran un excelente drenaje. Valle de Colchagua (34° 39'16" S), 194m sobre el nivel del mar. Clima Mediterráneo con una estación seca y calurosa de siete meses de duración. La pluviometría anual es 520 mm concentrada entre Mayo y Septiembre. Suelo limoso con baja cantidad de material orgánica y alta presencia de piedras que aportan al buen drenaje y a la baja fertilidad.
MANEJO	Selección de brotes en primavera, deshoje después de la cuaja y selección de racimos en 3 periodos: el primero después de la cuaja, el segundo durante pinta y otro antes de la cosecha. Las uvas fueron cosechadas a mano.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA	Fines de Marzo a principios de Abril 2012
GRADOS BRIX	24° -26.0°Brix
TEMPORADA DE CRECIMIENTO	Lluvia ligera durante la primavera. Durante el período de floración la temperatura fue menor al promedio registrado históricamente. El período de verano y vendimia fue caluroso y seco.

VINIFICACIÓN

GUARDA EMBOTELLADO	Las uvas fueron cosechadas a mano usando bandejas de 15 kg y bins de 400 kg. No se molieron las uvas en la recepción de la bodega, solo se despallaron. Los granos completos fueron sometidos a maceración fría a 14°C por cuatro a cinco días previo a la fermentación y a maceración a 25°C por 15 días, después de la fermentación. Durante la fermentación se usaron levaduras naturales y seleccionadas, la que se realizó en estanques pequeños de 1000 Lts. (T bins) y 10,000 Lts. Fermentación maloláctica espontánea en barricas. 18 a 24 meses en barrica francesa nueva. Marzo de 2015.
---------------------------	--

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color intenso rojo violeta profundo. La nariz es intensa y atractiva con un rango de aromas provenientes de las diferentes variedades del ensamblaje: avellanas, higos secos, notas florales de jazmín y rosas, y finalmente toques de chocolate. El paladar es intenso y sofisticado. Jugoso con presencia de chocolate, café y hojas de tabaco. El final es largo con taninos maduros. Una experiencia inolvidable.