



ODFJELL

# ALIARA

VINO ORGÁNICO

**VENDIMIA** 2013 **VARIEDAD** Blend **COMPOSICIÓN** 65% Carignan / 20% Syrah  
ALC 14,5% 15% Malbec

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 esta hecho de pequeñas y preciosas cantidades como esta tradición.



## VINEYARD

- VIÑEDOS** Valle del Maule-Cauquenes, Valle de Lontué y del Maipo.  
**EDAD** 20 a 80 años.  
**CLIMA Y SUELO** **Valle del Maule** 170m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. Las temperaturas son altas durante el período de maduración refrescado por brisas provenientes del Océano Pacífico. Cauquenes está ubicado en el Valle del Maule (36° 08'41" S) a 175m sobre el nivel del mar. El suelo es profundo franco arcilloso con altas temperaturas que bajan por brisas provenientes del Océano Pacífico.  
**Valle de Lontué** (35° 08'01" S) 241m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 720mm concentrados entre abril y septiembre. Suelo margoso, de baja fertilidad con un lecho profundo de rocas de río, tiene un excelente drenaje.  
**Valle del Maipo** (33° 32'25" S), 405m sobre el nivel del mar. El clima es templado pasando a ser cálido con nueve meses de estación seca. Las temperaturas durante el día son altas y frías por la noche, influenciadas por las brisas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260mm. Tiene buen drenaje, piedemonte profundo de suelo aluvial

- MANEJO** Eliminación de brotes durante la primavera, deshoje después de la cuaja y tres selecciones de los mejores racimos. Las uvas fueron cosechadas a mano usando bandejas de 15 kg y bines de 400 kg.

## VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Malbec: segunda semana de abril, Carignan: a fines de marzo, Syrah: a mediados de abril  
**GRADOS BRIX** De 24° A 25°Brix  
**TEMPORADA DE CRECIMIENTO** Hubo precipitaciones suaves durante la primavera. En la época de verano estuvo caluroso y seco hasta la cosecha.

## VINIFICACIÓN

- Las uvas no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos por seis días a maceración fría a 14°C previo a la fermentación y por 15 días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación realizada en estanques pequeños de 1.000 l (T bines) a 10.000 lts. se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.  
**GUARDA** 16 a 22 meses en roble francés.  
**EMBOTELLADO** Febrero de 2016.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso profundo. En nariz es atractivo e intenso con un rango de aromas de las diferentes variedades del ensamblaje que incluyen frutos secos como avellanas, dátiles e higos secos. Además, presenta notas florales de jazmín y rosas. En boca es sofisticado, intenso y jugoso con presencia de chocolate, café y hojas de tabaco. El final es largo con taninos maduros y aterciopelados. Una experiencia inolvidable.