



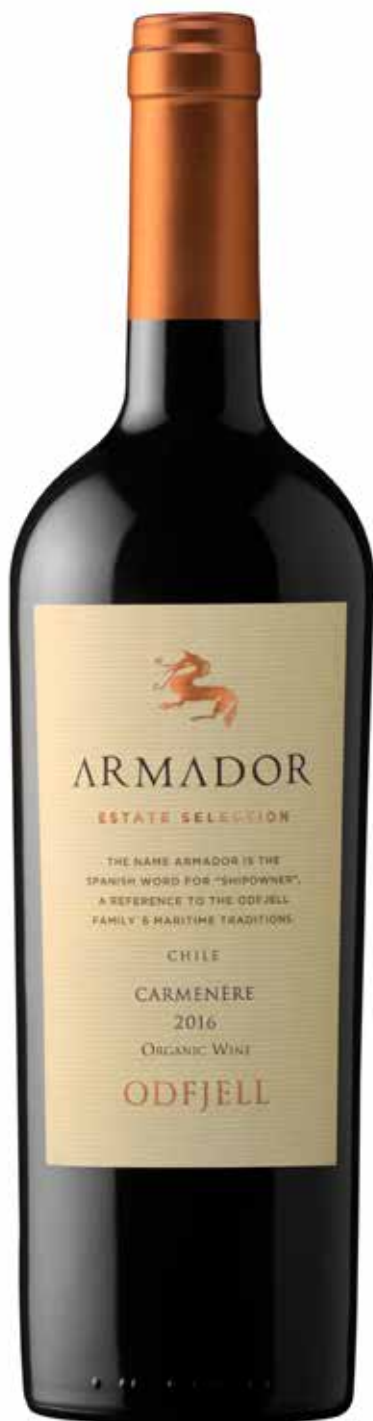
ODFJELL

ARMADOR

ORGÁNICO

COSECHA 2016 **VARIEDAD** Carmenère **COMPOSICIÓN** 86% Carmenere Valle Central
ALC 13,0% 14% Malbec Maipo

ARMADOR es una referencia a la tradición marítima de la familia Odfjell. Los vinos ARMADOR expresan sus cepages de manera moderna, con un estilo enfocado en la fruta, frescos y con solo toques de madera.



VIÑEDOS

- VIÑEDO** Valle Central: Maipo y Maule.
EDAD 20 años.
CLIMA Y SUELO Suelo arcilloso rojizo con pequeñas cantidades de material orgánico y un pH de 6.5. Días calurosos y noches frías. Durante el período de maduración hubo altas temperaturas durante el día y noches frías bajo los 10°C.
MANEJO Selección de los mejores brotes durante la primavera, deshoje antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante pinta y antes de la cosecha, Toda la cosecha se realizó manualmente.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** De Abril a mediados de Mayo 2015.
BRIX DE VENDIMIA 24.5° Brix.
TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA El comienzo de la primavera fue frío, pero rápidamente pasó a normal junto al periodo de floración. El clima fue templado y normal durante la etapa de crecimiento, permitiendo a las uvas llegar a una perfecta madurez y complejidad.

VINIFICACIÓN

- VENDIMIA** Las uvas fueron cosechadas a mano. En la recepción en bodega no se molió la uva antes de fermentar, solo se despalilló. Los granos completos fueron sometidos a maceración fría a 14 °C antes de la fermentación. y 1 a 10 días de maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se usaron levaduras seleccionadas, la que se realizó en estanques pequeños de 10.000 a 40.000 litros. Se realizó la maloláctica en forma espontánea en tanques de acero.
GUARDA 25% en barricas de Segundo y tercer uso por cuatro meses.
EMBOTELLADO Diciembre 2016.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

De color rojo púrpura con aromas intensos a frutas negras y regaliz junto con notas especiadas como la pimienta negra y clavos de olor, terminando con vainilla y toques de chocolate amargo.

En boca es largo y refrescante con suave fruta madura y un toque de especias.