



ODFJELL

# ARMADOR

ORGÁNICO

**COSECHA** 2017 **VARIEDAD** Carmenère **COMPOSICIÓN** 91% Carmenere  
**ALC** 13,0% 9% Malbec

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** 21 años.

**CLIMA Y SUELO** **Valle del Maipo** (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. El clima es templado, durante el día hay altas temperaturas y durante la noche las temperaturas llegan por debajo de los 10°C. Las precipitaciones anuales son de 260mm. El suelo es arcilloso con poco material orgánico.  
**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 brizas provenientes del Océano Pacífico

**MANEJO** Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante la vendimia.

## VENDIMIA

**FECHA DE VENDIMIA** Fines de marzo / Principio de abril de 2017.

**BRIX DE VENDIMIA** Desde 23° Brix.

**TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA** A comienzos de la primavera estuvo helado, pero rápidamente se normalizó durante el período de floración. El clima estuvo perfecto para permitir que las uvas alcanzaran madurez y complejidad.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos por cuatro a seis días a maceración fría a 14°C previo a la fermentación y por dos a cuatro días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques de 40.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

**GUARDA** 100% añejado en estanques de acero inoxidable..

**EMBOTELLADO** Febrero de 2018.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura seductor con aromas a frutas negras y regaliz, con toques de notas especiadas como la pimienta negra y los clavos de olor. En boca es largo y refrescante con suave fruta madura y taninos suaves.