



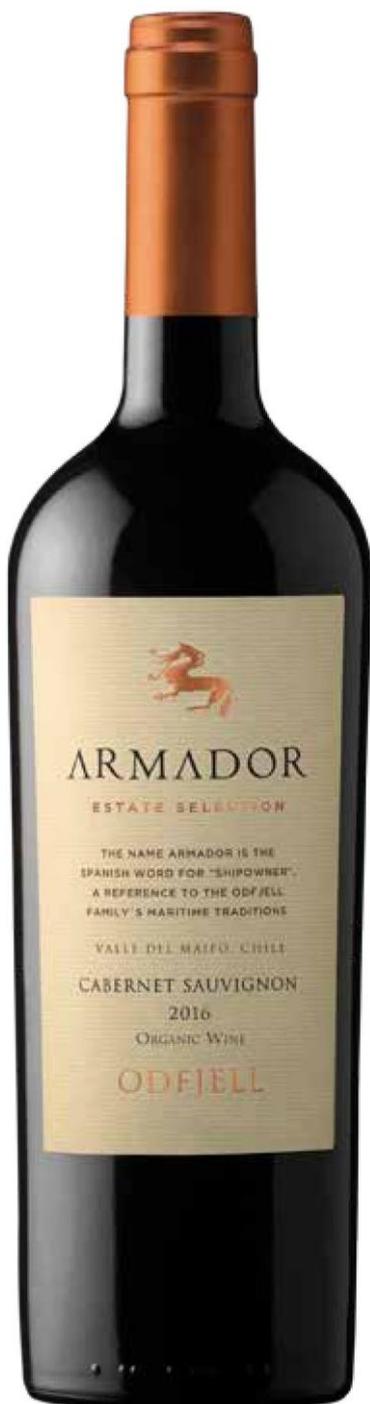
ODFJELL

ARMADOR

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2016 VARIEDAD Cabernet Sauvignon COMPOSICIÓN 100% Cabernet Sauvignon
ORGÁNICO ALC 13%

En los tiempos de las embarcaciones de vela el vino era una bebida alcohólica segura para los viajes largos. Dan Odfjell, un **ARMADOR** (dueño de barco) noruego, perpetuó este legado al hacer vinos para navegar desde Chile por los siete mares.



VIÑEDOS

- VIÑEDOS** 100% Cabernet Sauvignon del Valle del Maipo.
GUARDA 17 años.
CLIMA Y SUELO Valle del Maipo (33° 32'25" S), 405 m 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 brizas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260mm. Buen drenaje, Piedemonte profundo de suelo aluvial.
MANEJO Eliminación de brotes a fines de la primavera, deshoje después de la cuaja y selección de los mejores racimos durante el envero y antes de la cosecha. Todas las uvas fueron cosechadas a mano.

VENDIMIA

- FECHA VENDIMIA** Fines de marzo- Medios de mayo-abril.
BRIX DE VENDIMIA 23-24° Brix.
TEMPORADA DE CRECIMIENTO A comienzos de la primavera estuvo helado pero cambió rápidamente a normal cuando comenzó el período de floración. El clima estuvo más templado de lo normal durante el período de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una mejor madurez y complejidad.

VINIFICACIÓN

- Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despallaron.
Los granos completos fueron sometidos por cuatro días a maceración fría, previo a la fermentación y por diez 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 80% en acero inoxidable y 20% en barricas de roble usadas (tres años) Añejado en roble durante cuatro a seis meses.
EMBOTELLADO Levemente filtrado. Embotellado en diciembre de 2017.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rubí con toques violeta. En nariz presenta aromas a frutos rojos como frutillas y ciruelas, así como también a sus conocidos aromas a regaliz, anís y un toque a vainilla, chocolate y champiñón.
Perfectamente balanceado to taninos frescos y maduros y un final largo y refrescante.