



ODFJELL

ARMADOR

ORGÁNICO

COSECHA 2017 **VARIEDAD** Cabernet Sauvignon **COMPOSICIÓN** 90% Cabernet Sauvignon
Alc: 13% 10% Syrah

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, del Maipo y del 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 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 260 mm.

Valle del Maule 170 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm. 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.

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 Mediados de marzo a fines de abril de 2017

BRIX DE VENDIMIA 23°-24° Brix.

TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA El clima estuvo templado durante la temporada de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

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 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 100% en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO Febrero de 2018.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rubí con toques violeta. En nariz presenta aromas a frutos rojos como frutillas y ciruelas, regaliz y anís. Perfectamente balanceado con taninos maduros y un final largo y refrescante.