



ODFJELL

ARMADOR

ORGÁNICO

COSECHA 2016 VARIEDAD Merlot COMPOSICIÓN 100% Merlot Orgánico

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

D.O. Valle del Maipo

Las uvas provienen de nuestro viñedo histórico de Padre Hurtado, en la parte baja del Valle del Maipo, a 405 metros de altura sobre el nivel del mar (33° 32'25" S), el cual se caracteriza por sus suelos arcillosos con pH neutro de origen aluvial provenientes de la cuenca del Maipo. Son suelos profundos, con buen drenaje, lo que permite controlar el vigor de las plantas para una carga adecuada de fruta con racimos y bayas pequeñas. El clima es mediterráneo, con lluvias anuales de 250 a 300 mm promedio y una oscilación térmica de 20° a 25°C que, sumado a la influencia costera, permite una adecuada maduración de la fruta. El viñedo es manejado y certificado bajo los principios orgánicos y biodinámicos.

NOTAS DE COSECHA

La vendimia 2016 fue compleja y desafiante ya que la maduración de la fruta se vio afectada por las altas temperaturas del verano. Sumado a esto, la presencia de lluvias en pleno Abril dificultó la producción en muchas zonas del país. Sin embargo, gracias a un manejo adecuado y a las cosechas tempranas logramos obtener fruta de muy buena calidad y libre de problemas sanitarios.

NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva es recepcionada y despalillada en nuestra bodega de Padre Hurtado. La fermentación alcohólica ocurre de manera espontánea, por medio de levaduras nativas, por aproximadamente 7 días a temperaturas máximas de 24° a 25°C, en tanques de acero inoxidable de 40.000 litros. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 16 días. La fermentación maloláctica se desarrolló durante guarda en tanques de acero inoxidable.

Fecha de Cosecha Merlot: Mediados de Marzo

Brix de Cosecha: 24

NOTAS DE CATA

De brillante color rojo rubí, en nariz destacan los aromas a fruta como cereza e higos, y chocolate amargo en el fondo. Su acidez aporta frescor y sus taninos suaves y aterciopelados hacen que la boca sea redonda y sedosa con un agradable final donde persisten notas a frutos rojos y especias.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Merlot

Alcohol: 13,5°

pH: 3,47

Azúcar Residual: 2,54 g/L

Acidez Total: 5,63 g/L

Guarda: 100% tanque acero inoxidable