



ODFJELL

ARMADOR

ORGÁNICO

COSECHA 2017 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, con 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

Durante la temporada 2017 se registraron altas temperaturas y una disminución en las lluvias, además los bajos rendimientos fueron un denominador común en la mayoría del país. Todas estas variables resultaron en granos más pequeños, por ende con más concentración, lo que favoreció al vino en su calidad organoléptica, obteniendo mayor intensidad de color y estructuras más complejas en los vinos.

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 L. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 16 a 18 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

Intenso color rojo granate con ribetes violeta. En nariz es maduro pero fresco a la vez, con notas a fruta, cerezas negras, ciruelas y suaves toques mentolados. En el fondo aparecen notas a especias que recuerdan a nuez moscada. En el paladar es jugoso y con taninos que se muestran de manera robusta y aterciopelada, con un final que persiste con notas a mora y chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Merlot

Alcohol: 14°

pH: 3,47

Azúcar Residual: 3,04 g/L

Acidez Total: 5,51 g/L

Guarda: 100% tanque acero inoxidable