



ODFJELL

# ARMADOR

ORGÁNICO

**VINTAGE** 2017 **VARIETY** Sauvignon Blanc **COMPOSITION** 100% Sauvignon Blanc Orgánico  
Alc: 13,5%

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 de San Antonio.  
**EDAD** 15 años.  
**CLIMA Y SUELO** Valle de San Antonio (33° 28' 67" S) está situado a 190m sobre el nivel del mar y a 15km de la costa. Influenciado por las brisas del Océano Pacífico, es un valle de clima frío, lluvias moderadas y alta humedad. Posee suelos de textura franco arenosa y con presencia de cuarzo en el perfil.
- MANEJO** Eliminación de brotes, deshoje antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante la vendimia.

## VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Fines de Febrero / Comienzos de Marzo 2017.  
**BRIX DE VENDIMIA** 22° Brix.  
**TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA** Temperaturas más elevadas de lo normal durante la primavera y la temporada de vendimia. Sin embargo, las uvas lograron una madurez óptima debido a las brisas provenientes de la costa.

## VINIFICACIÓN

- VENDIMIA** Los racimos fueron cosechados a mano y en bodega fueron despalilladas, luego prensadas. Fermentación en frío por 15 días en estanques de acero inoxidable, para lograr mayor cuerpo y frescor.
- GUARDA** 100% acero inoxidable.  
**EMBOTELLADO** Septiembre 2017.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Aromas a pasto seco y limón. En boca es fresco y mineral, envolviendo con sabores cítricos concentrados. La acidez brillante y voluminosa continua hasta un refrescante final.