



ODFJELL

# ARMADOR

ORGÁNICO

COSECHA 2016 VARIEDAD Syrah COMPOSICIÓN 100% Syrah 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 m 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. Los suelos son profundos con buen drenaje lo que permite controlar el vigor de las plantas permitiendo 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

El comienzo de la primavera en el Valle del Maipo fue frío, pero rápidamente cambió a normal durante el período de flor. El clima fue más cálido durante el período de crecimiento, permitiendo que las uvas maduraran con mayor complejidad y madurez.

## NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva fue recepcionada y despalillada en nuestra bodega de Padre Hurtado. La fermentación alcohólica ocurrió de manera espontánea por medio de levaduras nativas y seleccionadas, por aproximadamente 7 días a temperaturas máximas de 25°C en tanques de acero inoxidable de 40.000 L. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 15 días.

La fermentación maloláctica se desarrolló durante la guarda en tanques de acero inoxidable. El 58% de la mezcla fue envejecida en estantes que acero inoxidable y un 42% en barricas de roble usadas (3 años) entre cuatro y cinco meses.

Fecha Embotellación: Febrero 2017

## NOTAS DE CATA

Color rojo profundo con tintes violeta, nariz expresiva destacando fruta roja, ciruelas, cerezas, flores, con un toque a tabaco. En boca es fresco, redondo y con un agradable final que permanece en el paladar.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Syrah

Alcohol: 13,0°

pH: 3,47

Azúcar Residual: 2,54 g/L

Acidez Total: 5,63 g/L

Guarda: 58% en acero inoxidable, 42% en barricas de tercer uso.