



ODFJELL

ARMADOR

ORGÁNICO

VENDIMIA 2017 VARIEDAD Syrah COMPOSICIÓN 100% 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

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 mts 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, una oscilación térmica de 20 a 25 °C sumado a la influencia costera lo que 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.

ENOLOGÍA

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 por aproximadamente 7 días a temperaturas máximas de 24-25°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.

FECHA DE COSECHA Syrah: Principios de Abril
BRIX DE COSECHA 24° Brix

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 13,5
PH 3,53
AZÚCAR RESIDUAL 2.44 g/l
ACIDEZ TOTAL 5.54 g/l
GUARDA 100% tanque acero inoxidable