



ODFJELL

# CAPÍTULO

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2016 VARIEDAD Ensamblaje COMPOSICIÓN 46% Malbec / 29% Carignan  
25% Cabernet Sauvignon

La serie **CAPÍTULO** es una selección de ensamblajes especiales. Existe una historia detrás de cada vino que crea una leyenda que vincula personajes descubiertos durante los largos viajes marítimos.



## VIÑEDOS

**VIÑEDOS Y GUARDA** Valle Central con uvas de los siguientes viñedos: **Malbec:** Molina, Valle de Curicó. Viñas de 60 años de antigüedad.  
**Carignan:** Valle del Maule. Viñas de 100 de antigüedad.

**Clima y Suelo** **Cabernet Sauvignon:** Valle del Maipo con viñas de 20 años de antigüedad.  
**Valle del Maule** (35° 44'43" S) 195m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de cinco a seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700mm concentradas entre octubre y abril. Suelo franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil.

## MANEJO

**Valle de Lontué** (35° 08'01" S) 241m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 720mm concentradas entre abril y septiembre. El suelo es franco, de baja fertilidad con un lecho profundo de rocas de río lo que asegura un excelente drenaje.

Eliminación de brotes durante la primavera, deshoje después de la cuaja y tres selecciones de los mejores racimos: la primera después de la cuaja, la segunda en el envero y la última antes de la vendimia. Todas las uvas fueron cosechadas a mano.

## VENDIMIA

**FECHA DE VENDIMIA** Fines de marzo y abril.  
**BRIX DE VENDIMIA** 24,0°-25,5° Brix.

**TEMPORADAS DE CRECIMIENTO** A comienzos de la primavera estuvo helado pero cambió rápidamente a normal cuando comenzó el período de floración. El clima estuvo más templado de lo normal durante el período de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una mejor madurez y complejidad.

## VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron.

Los granos completos fueron sometidos por cuatro días a maceración fría, previo a la fermentación y por diez a doce días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques de 40.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

**GUARDA** 70% en acero inoxidable y 30% en barricas usadas de roble (tres años).  
Añejado en roble por cuatro meses.

**EMBOTELLADO** Levemente filtrado. Embotellado en febrero de 2016.

## NOTAS DE VINO DEL ENÓLOGO

Este atractivo vino despliega aromas intensos de frambuesas, ciruelas secas e higos con toques de notas picantes. Jugoso en boca con taninos redondos y un toque de café y chocolate con un final largo.