



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ALIARA

VINO ORGÁNICO

VENDIMIA 2015 VARIEDAD Ensamblaje COMPOSICIÓN 46% Carignan / 33% Malbec /
ALC 15,0% 100 % Vino Orgánico 17% Cabernet Sauvignon / 4% Syrah

En los tiempos de las embarcaciones a vela, asegurar las provisiones era crucial para el éxito de la aventura. **ALIARA** era una copa de estaño usada para medir la ración diaria de vino para la tripulación. Nuestro **ALIARA** está hecho de pequeñas y preciosas cantidades como esta tradición.



VIÑEDOS

VIÑEDOS Cauquenes-Valle del Maule, Valle de Lontué y Valle del Maipo.
EDAD 20 a 80 años.
CLIMA Y SUELO **Valle del Maule**, 170 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. Las temperaturas son altas durante el período de maduración refrescado por brisas provenientes del Océano Pacífico. Cauquenes está ubicado en el Valle del Maule (36° 08'41" S) a 175 m sobre el nivel del mar. El suelo es profundo franco arcilloso, con altas temperaturas que bajan por brisas provenientes del Océano Pacífico.
Valle de Lontué (35° 08'01" S), 241 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 720 mm concentrados entre Abril y Septiembre. Suelo margoso, de baja fertilidad, con un lecho profundo de rocas de río y un excelente drenaje.
Valle del Maipo (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. El clima es templado pasando a ser cálido con nueve meses de estación seca. Las temperaturas durante el día son altas y frías por la noche, influenciadas por las brisas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260 mm. Tiene buen drenaje, piedemonte profundo de suelo aluvial.

MANEJO Eliminación de brotes durante la primavera, deshoje después de la cuaja y tres selecciones de los mejores racimos. Las uvas fueron cosechadas a mano usando bandejas de 15 kg y bines de 400 kg.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Carignan: fines de Marzo, Malbec: fines de Marzo, Cab. Sauvignon: fines de Marzo, mediados de Abril, Syrah: mediados de Abril.
GRADOS BRIX De 24° a 25° Brix
TEMPORADA DE CRECIMIENTO Hubo precipitaciones suaves durante la primavera. En la época de verano estuvo caluroso y seco hasta la cosecha.

VINIFICACIÓN

Las uvas no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despallaron. Los granos completos fueron sometidos por seis días a maceración fría a 14°C, previo a la fermentación, y por 15 días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación realizada en estanques pequeños de 1.000 Lts. (T bines) a 10.000 Lts. se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.

GUARDA EMBOTELLADO 16 a 22 meses en roble francés.
Diciembre de 2017.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color violeta intenso profundo. En nariz es atractivo e intenso con un rango de aromas de las diferentes variedades del ensamblaje que incluyen frutos secos como avellanas, dátiles e higos secos. Además, presenta notas florales de jazmín y rosas. En boca es sofisticado, intenso y jugoso, con presencia de chocolate, café y hojas de tabaco. El final es largo con taninos maduros y aterciopelados. Una experiencia inolvidable.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.41
Azúcar Residual: 2.94 g/L
Acidez total: 6 g/L (en ácido tartárico)