



**ODFJELL**  
Organic Farmed Wines

# ARMADOR

VINO ORGÁNICO

**COSECHA** 2018 **VARIEDAD** Carménère **COMPOSICIÓN** 89% Carménère, 7% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon  
**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

**VIÑEDOS** Valle Central: Maipo y Maule.

**EDAD** 21 años.

**CLIMA Y SUELO** **Valle del Maipo**

templado, durante el día hay altas temperaturas y durante la noche las temperaturas llegan por debajo de los 10°C. Las precipitaciones anuales son de 260 mm. El suelo es arcilloso con poco material orgánico.

**Valle del Maule**

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 brizas provenientes del Océano Pacífico.

**MANEJO** Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante la vendimia.

## VENDIMIA

**FECHA DE VENDIMIA** Fines de Marzo / Principio de Abril.

**BRIX DE VENDIMIA** Desde 23° Brix.

**TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA** A comienzos de la primavera estuvo helado, pero rápidamente se normalizó durante el período de floración. El clima estuvo perfecto para permitir que las uvas alcanzaran 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 a seis días a maceración fría a 14°C, previo a la fermentación y por cinco 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 litros. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

**GUARDA** 100% añejado en estanques de acero inoxidable.

**EMBOTELLADO** Enero de 2019.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura seductor con aromas a frutas negras y regaliz, con toques de notas especiadas como la pimienta negra y los clavos de olor. En boca es largo y refrescante, con suave fruta madura y taninos suaves.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.56

Azúcar Residual: 1.94 g/L

Acidez Total: 5.01 g/L

