



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ARMADOR

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2019 **VARIEDAD** Merlot **COMPOSICIÓN** 96% Merlot, 4% Carignan
Alc 14,0%

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

VIÑEDO Valle del Maipo

EDAD 22 años

CLIMA Y SUELO Las uvas provienen de nuestro viñedo histórico de Padre Hurtado, en la parte baja del Valle del Maipo, a 405 metros 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. Son suelos profundos con buen drenaje, lo que permite controlar el vigor de las plantas para una carga adecuada de fruta con racimos y bayas pequeñas. El clima es mediterráneo, con lluvias anuales de 250 a 300 mm promedio, con 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.

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

COSECHA

TEMPORADA DE CRECIMIENTO El clima se mantuvo templado durante toda la temporada de crecimiento, permitiendo que las uvas alcanzaran un perfecto estado de madurez y complejidad. Gran rendimiento y calidad.

FECHA DE COSECHA Tercera semana de Marzo.

BRIX DE COSECHA 24° Brix

NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva es recepcionada y despalillada en nuestra bodega de Padre Hurtado. La fermentación alcohólica ocurre de manera espontánea, por medio de levaduras nativas, por aproximadamente 7 días a temperaturas máximas de 24° a 25° C en tanques de acero inoxidable de 40.000 L. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 16 a 18 días. La fermentación maloláctica se desarrolló durante guarda en tanques de acero inoxidable.

GUARDA 100% en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO Diciembre 2020

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Intenso color rojo granate con ribetes violeta. En nariz es maduro pero fresco a la vez, con notas a fruta, cerezas negras, ciruelas y suaves toques mentolados. En el fondo aparecen notas a especias que recuerdan a nuez moscada. En el paladar es jugoso y con taninos que se muestran de manera robusta y aterciopelada, con un final que persiste con notas a mora y chocolate.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3,51

Azúcar Residual: 2,59 g/L

Acidez Total: 4,86 g/L