



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ODFJELL

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2015 **VARIEDAD** Cabernet Sauvignon **COMPOSICIÓN** 100% Cabernet Sauvignon
ALC 15,0% **Orgánico**

Un vino hecho a mano, producido únicamente cuando el viñedo y la creación del enólogo se juntan para crear algo especial. **ODFJELL**...único y memorable.



VIÑEDOS

- VIÑEDOS** Cauquenes, Valle del Maule.
EDAD 7 años.
CLIMA Y SUELO 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.
MANEJO Las uvas fueron cuidadosamente cosechadas a mano (6 ton/ha). Este año estuvo caracterizado por tener una mejor maduración en comparación a otros años, lo que permitió un desarrollo completo de los racimos. Las lluvias primaverales complicaron la salud de las uvas pero no afectó su calidad.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Marzo de 2015.
BRIX DE VENDIMIA 26° Brix.
TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA Hubo precipitaciones suaves durante la primavera. Durante el período de floración la temperatura estuvo más baja que el promedio histórico. En la época de verano estuvo caluroso y seco hasta la cosecha.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano usando bins de 800 kg y no se molieron en la recepción de la bodega. Los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos tuvieron una maceración total de 35 días. Se hizo pigeage suave después de la maceración. La temperatura se controla entre los 26° y 28°C. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en barricas.

- GUARDA** 24 meses en roble francés.
EMBOTELLADO Febrero 2019.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí brillante. Posee un despliegue de aromas agradables como arándanos y frutas negras como ciruelas, cerezas y regaliz. En boca es persistente y aterciopelado lo que brinda un largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- pH: 3.41
Azúcar Residual: 2.54 g/L
Acidez total: 6.03 g/L (en ácido tartárico)