



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ORZADA

VINO ORGÁNICO

VENDIMIA 2018 **VARIEDAD** Carmenère **COMPOSICIÓN** 100% Carménère
ALC 14,0%

Cuando el armador noruego Dan Odfjell fundó nuestra viña, se embarcó en una aventura llena de desafíos y promesas. **ORZADA** es un término náutico utilizado cuando se navega en contra del viento antes de fijar el rumbo. **ORZADA** refleja nuestro rumbo en la búsqueda de excelentes y memorables vinos.



VIÑEDOS

VIÑEDOS Valle del Maule
EDAD 21 años.
CLIMA Y SUELO (35°44'43"S), 170 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de cinco a seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm concentradas entre Abril y Octubre. Las altas temperaturas son moderadas por las brisas frías provenientes del Océano Pacífico. Suelo franco arenoso y arcilloso, con presencia de granito en todo el perfil.
MANEJO Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos antes de la vendimia.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Segunda semana de Abril.
BRIX DE VENDIMIA 24° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA El clima estuvo normal durante la temporada de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

NOTAS DE ENOLOGÍA

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 a 14°C, previo a la fermentación, y por diez 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% en acero inoxidable.
EMBOTELLADO Enero 2020.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo oscuro. Intenso y complejo en nariz, con notas de especias y frutos rojos maduros como cerezas, frambuesas y ciruelas, mezclado con aromas a mora y aniz. Jugoso y poderoso en el paladar, con taninos suaves y aterciopelados y un largo final.

INFORMACIÓN

pH: 3.57
Azúcar Residual: 2.29 g/L
Acidez Total: 5.03 g/L