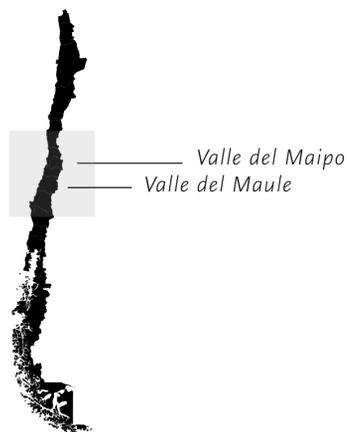


Armador significa “dueño de barcos” y es el nombre de nuestra línea original de vinos lanzada en 1999. Estos son vinos vibrantes y auténticos, con extraordinaria fruta y frescura, que pretenden mostrar la tipicidad de cada variedad cultivada en nuestros viñedos orgánicos.

Viñedos

Valle Central:
Padre Hurtado, Valle del Maipo
y Valle del Maule

Chile



Región Metropolitana



Región del Maule



Variedades

100% Carménère

Información Técnica

- Ph: 3,58
- Azúcar residual: 2.24 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.25 g/L
- Alcohol: 13.0%

Vendimia

La poca lluvia y las cálidas temperaturas durante la temporada generaron menores rendimientos y gran concentración en la uva. La cosecha temprana ayudó a mantener la frescura, lo que resultó en una cosecha de alta calidad con vinos de gran volumen y equilibrio.

Vinificación & Guarda

8 a 10 meses
100% estanques de acero inoxidable

Levaduras nativas

Producción: 5,000 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 2-4 años

Tasting Notes

Seductor de color rojo púrpura con aromas de frutas oscuras y regaliz, así como toques de notas especiadas como pimienta negra y clavo de olor. En boca es largo y refrescante con sabores de frutas maduras y taninos suaves.



Orgánico



Vegano



Bajo en
Sulfitos



Libre de
gluten



Sustentable

