



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

VENDIMIA 2015 VARIEDAD Carmenère COMPOSICIÓN 100% Carmenère ORGÁNICO

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

- VIÑEDO** 100% Valle del Maule.
EDAD 10 años.
CLIMA Y SUELO Valle del Maule (35° 44' 43 'S) 195m sobre el nivel del mar. Suelo arcilloso rojizo con pequeñas cantidades de material orgánico. Días cálidos y noches frías. La pluviometría anual es de 700mm. Viñedo biodinámico.
MANEJO Eliminación de los sarmientos en primavera, removido de las hojas interiores después de la cuaja y treinta días antes de la vendimia. Dos selecciones de racimo: la primera selección después de la cuaja y la segunda, treinta días antes de la cosecha. Las uvas fueron cosechadas manualmente.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Principios de Mayo.
BRIX DE VENDIMIA 21° a 22° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA Muy buen clima en el Valle del Maule durante el período de maduración. La lluvia de febrero aportó una especial complejidad en la maduración de las uvas en este valle, siempre conocido por su sequía durante el verano.

VINIFICACIÓN

- VENDIMIA** Las uvas fueron cosechadas de forma manual usando bins de 400kg y 90% de los racimos fueron despallados.
La fermentación alcohólica se hizo a baja temperatura, no más de 26°C. Solamente levaduras nativas fueron utilizadas para la fermentación. Fermentación maloláctica espontánea.
GUARDA 100% en acero inoxidable.
EMBOTELLADO Marzo 2016.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Rojo oscuro con reflejos violeta. La nariz es compleja, con frutas maduras y especiadas como cerezas, frambuesas y ciruelas, mezclados con aromas a mora y tabaco. En boca es jugoso y vibrante. De final largo, suave y taninos aterciopelados.