



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

VENDIMIA 2017 **VARIEDAD** Carmenère **COMPOSICIÓN** 100% Carmenère **ORGÁNICO**
ALC 14%

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 20 años.
ESPECIFICACIONES DEL TERROIR **Valle del Maule** 170m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. Las temperaturas son altas durante el período de maduración refrescado por brizas provenientes del Océano Pacífico.

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

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Marzo de 2017.
BRIX DE VENDIMIA 24° Brix.
TEMPORADA DE CRECIMIENTO El clima estuvo templado y normal durante la temporada de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

VINIFICACIÓN

VENDIMIA 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 a nueve días a maceración fría, previo a la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques de 40.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

GUARDA 100% en acero inoxidable.
EMBOTELLADO Diciembre de 2017.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo oscuro. Intenso y complejo en nariz con especias y frutos rojos maduros como cerezas, frambuesas y ciruelas mezclado con aromas a moras y anís. En boca es jugoso y poderoso de final largo con taninos suaves y aterciopelados.

