



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

VENDIMIA 2015 **VARIEDAD** Carignan **COMPOSICIÓN** 100% Carignan **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

- VIÑEDOS** Maule. Viñedos certificados orgánicos.
EDAD 60-100 años.
CLIMA Y SUELO Valle del Maule (35° 44' 43" S) 195m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. La pluviometría anual es de 700mm. El suelo es franco arcilloso arenoso con presencia de granito en el perfil. Cauquenes está ubicado dentro del Valle del Maule (36° 08' 41" S), 175m sobre el nivel del mar. Con precipitaciones anuales de 700mm entre Octubre y Abril. El suelo es de arcilla roja profunda, de altas temperaturas refrescadas por las frescas brisas del Océano Pacífico. Este viñedo es biodinámico.
MANEJO Selección de brotes temprano en primavera, deshoje antes de cuaja y selección de los mejores racimos en pinta. Las uvas fueron cosechadas manualmente.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Medios de Marzo 2015.
BRIX DE VENDIMIA 26° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA El invierno frío se extendió hasta mitad de la primavera retrasando el desarrollo de los brotes, luego el clima mejoró llegando a un normal desarrollo de crecimiento. Ésto permitió a las uvas completar su madurez hasta la vendimia.

VINIFICACIÓN

- VENDIMIA** Las uvas fueron cosechadas a mano usando cajas de 400kg. No se molieron las uvas en la recepción de la bodega, solo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos a maceración fría a 14°C por seis días previo a la fermentación y a maceración a 25°C por 15 a 20 días, después de la fermentación. Durante la fermentación se usaron levaduras nativas, la que se realizó en estanques pequeños de 10.000 Lts.
GUARDA 100% en estanques de acero.
EMBOTELLADO No filtrado. Embotellado marzo de 2016.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Profundo e intenso color rubí con toques violetas. Este vino entrega un interminable mix de aromas como licor de cherry, notas de damascos, duraznos blancos, peras y un toque a lychi. De perfil elegante, el paladar es jugoso y redondo con notas a cassis, grosellas negras y vainilla, con taninos maduros abundantes, un largo y refrescante final.