



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

VENDIMIA 2017 **VARIEDAD** Carignan **COMPOSICIÓN** 100% Carignan **ORGÁNICO**
ALC 15%

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** Cauquenes, Valle del Maule.
EDAD 20-80 años.
CLIMA Y SUELO **Cauquenes** está ubicado en el Valle del Maule (36° 08'41" S) a 175m sobre el nivel del mar. El suelo es profundo franco arcilloso con altas temperaturas que bajan 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 antes de la vendimia.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Fines de Marzo 2017.
BRIX DE VENDIMIA 23°-24° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA El clima estuvo templado y normal durante el período de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

VINIFICACIÓN

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, 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 10.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

GUARDA 100% en acero inoxidable.

EMBOTELLADO Enero de 2018.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí con toques violáceos. Frutos rojos como frutillas y ciruelas. Aromas a regaliz, anís y un toque de vainilla. Perfectamente balanceado con taninos maduros y frescos y con un final largo y refrescante.

