



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

VENDIMIA 2015 **VARIEDAD** Cabernet Sauvignon **COMPOSICIÓN** 100% Cabernet Sauvignon
Alc: 14% Vino 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** Valle del Maipo.
EDAD 18 años.
ESPECIFICACIONES DEL TERROIR Valle del Maipo (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. De clima mediterráneo con estación seca de nueve meses. Las temperaturas durante el día son altas, y en la noche descienden, debido a la influencia de las brisas costeras del Océano Pacífico. La pluviometría anual es 260 mm.
- MANEJO** Eliminación de brotes a fines de primavera, deshoje previo al período de cuaja y luego selección de los mejores racimos durante la vendimia.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Abril 2015.
BRIX DE VENDIMIA 24°-24,5° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA Invierno frío con lluvias moderadas. Primavera con altas temperaturas dando origen a buenos brotes y cuaja adecuada de los racimos durante la primavera.

VINIFICACIÓN

- VINIFICACIÓN** Las uvas fueron cosechadas a mano y no fueron molidas en la recepción en bodega; los racimos solo se despalillaron. Los granos completos de uva se sometieron a una maceración en frío, previo a la fermentación, y a una maceración a 25°C después de la fermentación. Se usaron levaduras nativas y seleccionadas durante la fermentación, la cual se realizó en estanques de acero de 40.000 lts. Fermentación maloláctica espontánea.
- GUARDA** 10 meses en barrica: 20% barricas de roble francés nuevas 20% barricas de roble americano de segundo uso y 60% estanque de acero.
- EMBOTELLADO** Marzo 2016.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí con toques violeta. En nariz es complejo y con aromas a moras, frutillas y ciruelas, con toques tostados: vainilla y tabaco. En boca es elegante y expresivo, con taninos suaves y aterciopelados.

