



ODFJELL

# ORZADA

ORGÁNICO

**VENDIMIA** 2016 **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** 20 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 de 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** Mediados de Marzo 2016.  
**BRIX DE VENDIMIA** 24° Brix.  
**TEMPORADA DE VENDIMIA** Invierno frío con lluvias moderadas. El clima se matuvo normal durante la temporada de crecimiento, pinta y vendimia, permitiendo que las uvas alcanzaran la madurez y la concentración de azúcares necesarios para comenzar la cosecha.

## 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 a 14°C por cuatro días, previo a la fermentación, y 10 días 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** 75% en barricas de roble francés, 25% en estanques de acero.

**EMBOTELLADO** Mediados de Marzo 2017.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo profundo con toques rubí. En nariz, aromas concentrados a higos secos y moras. La vainilla y el café aportan notas adicionales complementarias. En boca es encorpado, bien equilibrado y taninos aterciopelados. De final largo, complejo y armónico, con un final fresco.

