



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

COSECHA 2016 **VARIEDAD** Tannat **COMPOSICIÓN** 100% Tannat 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

D.O. Valle del Maule

Las uvas provienen de nuestro jardín de variedades ubicado en el campo de Tres Esquinas, Cauquenes, Valle del Maule (35° 44' 43" S), a 195 m sobre el nivel del mar, de clima templado con estación seca de seis meses y un suelo que es franco arcilloso arenoso profundo.

COSECHA

La vendimia 2016 fue compleja y desafiante ya que la maduración de la fruta se vio afectada por las altas temperaturas del verano. Sumado a esto, la presencia de lluvias en pleno Abril dificultó la producción en muchas zonas del país. Sin embargo, gracias a un manejo adecuado y a las cosechas tempranas, logramos obtener fruta de muy buena calidad y libre de problemas sanitarios.

ENOLOGÍA

La cosecha es manual y las bayas son despalilladas cuidadosamente, dejándolas casi intactas. Estas fueron depositadas en bins de 800 kg donde se desarrolla la fermentación alcohólica con el uso de levaduras nativas. Durante este proceso, solamente se hace pigeage de manera suave, cuidando de no extraer demasiado. La temperatura se controla para nunca exceder los 28°C. La fermentación maloláctica ocurrió en tanque de acero inoxidable.

Brix de Cosecha: 25° Brix.

NOTAS DE CATA

En nariz es intenso, con notas a cereza, frutilla y ciruelas secas acompañadas de ciertas notas a especias como pimienta. En boca se expande con taninos potentes pero aterciopelados, un vino balanceado y jugoso que persiste en la boca y que termina con notas a ciruelas y chocolate negro.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Tannat

Alcohol: 14,0°

ph: 3,65

Guarda: Tanque acero inoxidable.