



ODFJELL

WINEMAKER'S *Travesy*

COSECHA 2014 VARIEDAD Ensamblaje COMPOSICIÓN 41% Malbec / 31% Carignan / 28% Syrah

La palabra **TRAVESY** viene de la palabra en español "travesía", que significa viajar o hacer un trayecto entre dos o más puntos. Este vino es el resultado de la búsqueda de nuestros vinicultores.



VIÑEDOS

VIÑEDOS Y GUARDA

Valle Central con uvas de los siguientes viñedos:

Malbec: Valle de Lontué. Viñas de 60 años de antigüedad.

Carignan: Cauquenes. Viñas de 90 años de antigüedad.

Syrah: Valle del Maipo. Viñas de 20 años de antigüedad.

CLIMA Y SUELO

Valle de Lontué (35° 08'01" S) 241m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 720mm concentradas entre abril y septiembre. El suelo es franco, de baja fertilidad con un lecho profundo de rocas de río lo que asegura un excelente drenaje.

Cauquenes está ubicado en el **Valle del Maule** (36° 08'41" S) 175m sobre el nivel del mar. El suelo es franco arcillo profundo con altas temperaturas que bajan por las brizas frescas provenientes del Océano Pacífico. **Valle del Maipo** (33° 32'25" S), 405m sobre el nivel del mar. El clima es templado pasando a ser cálido con nueve meses de estación seca. Las temperaturas durante el día son altas y frías por la noche, influenciadas por las brizas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260mm. Buen drenaje, Piedemonte profundo de suelo aluvial.

MANEJO

Eliminación de brotes durante la primavera, deshoje después de la cuaja y tres selecciones de los mejores racimos: la primera después de la cuaja, la segunda en el envero y la última antes de la vendimia. Todas las uvas fueron cosechadas a mano.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA

Mediados de abril de 2014.

BRIX DE VENDIMIA

De 24-25° Brix.

TEMPORADA DE CRECIMIENTO

Hubo precipitaciones suaves durante la primavera. Durante el período de floración la temperatura estuvo más baja que el promedio histórico. En la época de verano hasta la cosecha estuvo caluroso y seco.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano usando bandejas pequeñas de 12 kg y no se molieron en la recepción de la bodega. Los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos por cuatro a cinco días a maceración fría a 14°C previo a la fermentación y por 10 a 12 días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras silvestres naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques pequeños de 7.500 a 10.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en barricas o estanques.

GUARDA

Añejado en roble por 12 meses. 20% en barricas francesas de roble nuevas, 15% en barricas americanas de roble nuevas y 65% en barricas de dos años.

EMBOTELLADO

Levemente filtrado. Embotellado a mediados de diciembre de 2015.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color violeta oscuro. En nariz presenta un aroma concentrado de flores y frutos rojos, frambuesas, ciruelas, además de jazmín y violeta con un toque de roble. En boca es intenso y complejo, fresco y jugoso, con cuerpo y taninos suaves e integrados.