



ODFJELL

WINEMAKER'S *Travesy*

VENDIMIA 2016 VARIEDAD Blend COMPOSICIÓN 38% Malbec / 33% Carignan / 29% Syrah

La palabra **TRAVESY** viene del español "travesía", que significa viajar o hacer un trayecto entre dos o más puntos. Este vino es el resultado de la búsqueda de nuestros enólogos por los viñedos ideales para crear este memorable ensamblaje.

VIÑEDOS

D.O. Valle Central

Las uvas que componen este blend provienen de distintos campos y valles. El Carignan, parras antiguas de más de 60 años de edad conducidas en cabeza, proviene de nuestro campo de Cauquenes, el cual se encuentra situado en el Valle del Maule (35° 44' 43" S), a 195 m sobre el nivel del mar, con un clima templado con estación seca de seis meses. El suelo es franco arcilloso arenoso profundo. Luego, el Malbec procede del Valle de Lontué, en nuestro campo Río Claro, con un clima templado, refrescado por las brisas frías del Río Claro que se encuentra al borde del viñedo. La pluviometría anual es de 720 mm concentrados entre Abril y Septiembre. Posee un suelo franco, de baja fertilidad, con alta presencia de piedras en perfil que aseguran un excelente drenaje. Finalmente, el Syrah es de nuestro viñedo histórico de Padre Hurtado, en la zona interior del Valle del Maipo, a 405 m de altura sobre el nivel del mar. Se caracteriza por sus suelos aluviales, con muy buen drenaje, lo que permite controlar el vigor de las plantas permitiendo una carga adecuada de fruta con racimos y bayas pequeñas. El clima es mediterráneo con lluvias sólo en el invierno de hasta 260 mm promedio que, sumado a una oscilación térmica de 20°-25°C, permite una adecuada maduración de la fruta. Todos los viñedos están certificados como orgánicos y manejados bajo los principios de biodinámica.

NOTAS DE 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

NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva es recepcionada y despallada, intentando dejar el grano lo más completo posible. Luego pasa por una maceración prefermentativa por alrededor de 4 días en tanques de acero inoxidable. La fermentación alcohólica ocurre de manera espontánea por medio de levaduras nativas durante 7 días, a temperaturas máximas de 24°-25°C.

La fermentación maloláctica ocurre en el transcurso de la guarda. Para este blend, el Malbec pasa 12 meses de guarda en barrica nueva de roble francés. El Carignan tiene guarda en tanque de acero inoxidable y el Syrah, por su parte, pasa por barrica de roble francés de 2 usos por 12 meses. Este vino fue embotellado en Marzo de 2017.

Fecha de Cosecha Malbec y Syrah: Principios de Abril. Carignan: Medios-fines de Marzo
Brix de Cosecha: 24°-25° Brix

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo rubí con detalles a violeta, en su nariz compleja destacan aromas de arándanos, cerezas, violetas y tabaco. Posee un refrescante paladar con una agradable acidez y taninos redondos y bien ensamblados, terminando con notas a ciruelas secas y chocolate. Es un vino elegante, fresco y de largo final.

INFORMACIÓN TÉCNICA

COMPOSICIÓN	38% Carignan - 33% Malbec – 29% Syrah
ALCOHOL	13,5°
pH	3,45
AZÚCAR RESIDUAL	2,69 g/L
ACIDEZ TOTAL	5,55 g/L (en ácido tartárico)
GUARDA	El 33% de la mezcla en barricas de roble francés por 12 meses y el 29% en barrica francesa usada.

