



**Bienvenidos** al primer número de The Verve, nuestro nuevo newsletter donde regularmente compartiremos noticias, información y novedades de lo que está sucediendo en nuestros campos, en la elaboración de nuestros vinos como también de nuestros éxitos a nivel internacional. En inglés "verve" significa "brío", "empuje", dos palabras que representan el espíritu que nos anima a innovar y hacer los mejores vinos aprovechando lo mejor que nos entregan nuestros viñedos, respetando la tierra y su entorno al aplicar los principios de la agricultura orgánica y biodinámica. Los invitamos a ser parte y compartir sus noticias y comentarios enviándolas a Lorena Vargas a [lvargas@odfjellvineyards.cl](mailto:lvargas@odfjellvineyards.cl)

¡Bienvenidos!

## Odfjell se suma al Programa "Wine In Moderation"

En Odfjell queremos que quienes consumen nuestros vinos los disfruten en sus momentos de placer. Como parte de esta filosofía, recientemente hemos adherido al programa Wine In Moderation, iniciativa internacional del sector vitivinícola que busca inspirar un estilo de vida saludable y el bienestar de las personas. El programa se basa en evidencia científica, educación y autorregulación, para organizar y potenciar toda la cadena de valor internacional del vino, con el propósito de crear conciencia y conocimiento sobre los patrones de consumo responsable y moderado de vino.

Para más información puede visitar [www.wineinmoderation.eu](http://www.wineinmoderation.eu)

WINEinMODERATION.com

Art de Vivre



Arnaud Hereu  
ENOLOGO

## Notas del Enólogo

Las condiciones climáticas durante la temporada de crecimiento (2017/2018) han sido excepcionales. Todo estaba listo para una cosecha extraordinaria. A menudo, cuando se habla de una buena cosecha es porque 2 o 3 variedades fueron particularmente buenas. En 2018... todo salió bien. Fue una cosecha perfecta. Volumen, calidad, fruta, concentración... ¿qué más puede pedir un enólogo? Y la evolución de estos vinos en tanques y barricas está demostrando ser fantástica. Lástima que ustedes tengan que esperar al menos 2 años para probarlos en el mercado, pero ¡tenemos que tener alguna ventaja sobre ustedes! La próxima semana degustaremos todos los vinos para ir preparando las mezclas y veremos cómo evoluciona todo (les haré saber, si puedo). 110 muestras a degustar y mucha mezcla por hacer... ¡nuestros dientes van a sufrir!

## Nueva Imagen

Estamos muy contentos con la respuesta que ha tenido nuestra nueva imagen en todo el mundo. Las nuevas etiquetas son el reflejo de nuestra filosofía de entender verdaderamente el ciclo natural de los elementos: la **Tierra**, representada en Armador, el **Agua** en Orzada y el **Fuego** en nuestras etiquetas Aliara. Queremos conservar la energía de la tierra y elaborar vinos auténticos, frescos y memorables, que expresen la vitalidad del suelo, las fuerzas de la naturaleza y nuestra conexión con el cosmos.

