

ODFJELL 2018: UNA GRAN COSECHA

Cada nueva vendimia nos ofrece algo diferente. Los años 2016 y 2017 nos permitieron continuar mejorando la calidad, pero con volúmenes más bajos. La vendimia 2018, que ahora estamos comenzando a lanzar al mercado, reúne las dos cosas, maravillosa calidad y muy buen volumen, lo cual nos ha permitido mantener el rumbo hacia vinos cada vez mejores y, al mismo tiempo, poder satisfacer la creciente demanda de nuestros vinos, creados bajo una viticultura orgánica y biodinámica. Nuestro enólogo Arnaud Hereu resume la vendimia 2018 en dos palabras: **Hermosa y Tranquila.**



VARIEDADES

Carignan: los vinos de esta variedad muestran un atractivo color, sabores sorprendentes y, por primera vez, buenas estructuras.

Malbec: nuestros viñedos se plantan en un área con un microclima especial que permite a las uvas un proceso de maduración lenta. Aunque esta condición también prevaleció en 2018, decidimos cosechar antes para obtener más sabores frutales, una decisión que nos trajo excelentes resultados.

Carménère, Cabernet Sauvignon y Merlot mostraron gran tipicidad, sabores y buenas estructuras. Los vinos son cómodos de trabajar en la bodega y han madurado muy bien.

Los vinos **Syrah** están más concentrados que en las cosechas anteriores, con sabores menos abiertos, pero creo que tendrán una gran evolución.

¡Lo invitamos a disfrutar de los nuevos lanzamientos de vinos Odfjell de la cosecha 2018! #GreatHarvest2018

NUEVOS LANZAMIENTOS

Armador: Carménère 2018, Syrah 2018

Orzada: Carignan 2018, Carménère 2018, Malbec 2018

Aquí, a continuación, está el resumen hecho por Arnaud — las características especiales que observó durante la temporada antes de la cosecha y luego en la bodega, mientras elaboraba los vinos:

En términos generales, 2018 fue una hermosa añada. Diría que es una de mis tres mejores durante el tiempo que llevo en Chile (20 años). Mucha acidez en la mayoría de los valles, buenas concentraciones y excelentes taninos.

La temporada comenzó con un invierno frío y lluvioso, creando perfectas condiciones para una buena brotación y floración. El verano fue soleado y seco, con las condiciones óptimas que esperábamos.

Tal como se ha dado en temporadas pasadas, el verano de 2018 fue cálido y seco (con temperaturas máximas de 32°C en Maipo, 33°/34°C en Colchagua y 33°/36°C en Maule), condiciones que se fueron moderando hacia los meses de marzo y abril. Aunque el calor afecta el metabolismo de las vides, cerrando sus estomas, tengo la sensación de que esto no es algo necesariamente malo, ya que permite ralentizar el proceso de maduración.

Tuvimos algunas lluvias en los viñedos ubicados en el sur de Chile, pero no afectaron la calidad de las uvas ya que ocurrieron después del inicio de la cosecha. Y para lo que aún permanecía en las vides, esto no tuvo ninguna consecuencia. Nosotros en Odfjell habitualmente cosechamos antes, buscando fruta y fresca en los vinos. Algunas viñas que no acostumbran cosechar temprano, pueden haber tenido dificultades, si esperaron más tiempo para la madurez perfecta, y para obtener grados de brix más altos.

