



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ARMADOR

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2018 **VARIEDAD** Carménère **COMPOSICIÓN** 89% Carménère, 7% Syrah, 4% Cabernet Sauvignon
ALC 13,5%

ARMADOR es una referencia a la tradición marítima de la familia Odfjell. Los vinos **ARMADOR** expresan sus cepages de manera moderna, con un estilo enfocado en la fruta, frescos y con solo toques de madera.

VIÑEDOS

VIÑEDOS Valle Central: Maipo y Maule.

EDAD 21 años.

CLIMA Y SUELO **Valle del Maipo**

templado, durante el día hay altas temperaturas y durante la noche las temperaturas llegan por debajo de los 10°C. Las precipitaciones anuales son de 260 mm. El suelo es arcilloso con poco material orgánico.

Valle del Maule

de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. Las temperaturas son altas durante el período de maduración, refrescado por brizas provenientes del Océano Pacífico.

MANEJO Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante la vendimia.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Fines de Marzo / Principio de Abril.

BRIX DE VENDIMIA Desde 23° Brix.

TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA A comienzos de la primavera estuvo helado, pero rápidamente se normalizó durante el período de floración. El clima estuvo perfecto para permitir que las uvas alcanzaran madurez y complejidad.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos por cuatro a seis días a maceración fría a 14°C, previo a la fermentación y por cinco días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques de 40.000 litros. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

GUARDA 100% añejado en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO Enero de 2019.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo púrpura seductor con aromas a frutas negras y regaliz, con toques de notas especiadas como la pimienta negra y los clavos de olor. En boca es largo y refrescante, con suave fruta madura y taninos suaves.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.56

Azúcar Residual: 1.94 g/L

Acidez Total: 5.01 g/L

