



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ARMADOR

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2018 **VARIEDAD** Cabernet Sauvignon **COMPOSICIÓN** 90% Cabernet Sauvignon
ALC 14,0% 10% Merlot

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

VIÑEDO Valle del Maipo

EDAD 22 años

CLIMA Y SUELO Las uvas provienen de nuestro viñedo histórico de Padre Hurtado, en la parte baja del Valle del Maipo, a 405 metros de altura sobre el nivel del mar (33° 32'25" S), el cual se caracteriza por sus suelos arcillosos con pH neutro, de origen aluvial provenientes de la cuenca del Maipo. Son suelos profundos con buen drenaje, lo que permite controlar el vigor de las plantas para una carga adecuada de fruta con racimos y bayas pequeñas. El clima es mediterráneo, con lluvias anuales de 250 a 300 mm promedio, con una oscilación térmica de 20° a 25° C que, sumado a la influencia costera, permite una adecuada maduración de la fruta. El viñedo es manejado y certificado bajo los principios orgánicos y biodinámicos.

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

COSECHA

TEMPORADA DE CRECIMIENTO El clima se mantuvo templado durante toda la temporada de crecimiento, permitiendo que las uvas alcanzaran un perfecto estado de madurez y complejidad. Gran rendimiento y calidad.

FECHA DE COSECHA Medios de Marzo a mediados de Abril.

BRIX DE COSECHA 23°-24° Brix

NOTAS DE ENOLOGÍA

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 tres a cuatro días a maceración fría, previo a la fermentación y por diez días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales. Esto se realizó en estanques de 40.000 litros. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

GUARDA 100% en estanques de acero inoxidable.

EMBOTELLADO Julio 2019

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rubí con toques violeta. En nariz presenta aromas a frutos rojos como frutillas y ciruelas, regaliz y anís. Perfectamente balanceado con taninos maduros y un final largo y refrescante.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3,65

Azúcar Residual: 2,34 g/L

Acidez Total: 4,70 g/L