



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ARMADOR

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2019 **VARIEDAD** Sauvignon Blanc **COMPOSICIÓN** 100% Sauvignon Blanc
ALC13,5% Orgánico

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 D.O. Valle de San Antonio

CLIMA Y SUELO El Valle de San Antonio (33° 28' 67" S) está situado a 190 m sobre el nivel del mar y a 15 km de la costa. Influenciado por las brisas del Océano Pacífico, es un valle de clima frío, lluvias moderadas y alta humedad. Posee suelos de textura franco arenosa y con presencia de cuarzo en el perfil.

COSECHA

TEMPORADA DE CRECIMIENTO La temporada 2019 en el Valle de San Antonio fue bastante fría, con buena acumulación de agua durante el invierno y sin presencia de heladas, lo que dio como resultado muy buenos rendimientos. Por lo general, los días comienzan con mucha neblina durante la mañana, para luego dar paso al sol durante la tarde, la temperatura es controlada por la brisa que llega desde el océano. El mes de Enero fue muy nuboso y fresco, luego en Febrero las temperaturas fueron un poco más cálidas, por esta razón los sauvignon blanc se empezaron a cortar 3 semanas más tarde que el año 2018. En definitiva, fue una temporada muy fresca que dio un lento y largo periodo de madurez, conservando todos los aromas y ácidos naturales de la uva.

FECHA DE COSECHA Mazo 2019.

BRIX DE COSECHA 23° Brix

NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva fue cosechada a mano para luego ser despalillada y prensada. La fermentación alcohólica tomó lugar en tanques de acero inoxidable a baja temperatura durante 15 días aproximadamente.

GUARDA 100% in stainless steel tanks.

EMBOTELLADO October 2019

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Intensa nariz, fresca y algo mineral. Con notas a pomelo y azahares. Boca redonda, balanceada y fresca, con una intensa acidez que persiste en el paladar.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.24

AzúcarResidual: 1.15 g/L

Acidez Total: 5.46 g/L