



**ODFJELL**  
Organic Farmed Wines

# ARMADOR

VINO ORGÁNICO

**COSECHA** 2020 **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** Buena temporada, sin lluvias en primavera, lo que conllevó a sequía pero permitió que las uvas maduraran en buenas condiciones sanitarias, logrando una muy buena calidad de fruta.

**FECHA DE COSECHA** Marzo 2020.

**BRIX DE COSECHA** 23° Brix

## NOTAS DE ENOLOGÍA

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

**GUARDA** 100% en tanques de acero inoxidable.

**EMBOTELLADO** Septiembre 2020.

## 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

Azúcar Residual: 1.15 g/L

Acidez Total: 5.46 g/L