



ODFJELL
Organic Farmed Wines

CAPÍTULO

VINO ORGÁNICO

COSECHA 2019 **VARIEDAD** Ensamblaje **COMPOSICIÓN** 31% Carignan, 27% Malbec, 23% Cabernet Sauvignon, 19% Syrah
ALC 14% **100% Vino Orgánico**

La serie **CAPÍTULO** es una selección de ensamblajes especiales. Existe una historia detrás de cada vino que crea una leyenda que vincula personajes descubiertos durante los largos viajes marítimos.



VIÑEDOS

VIÑEDOS Y EDADES Valle Central, con uvas de los siguientes viñedos:
Malbec: Molina, Valle de Curicó. Viñas de 60 años de antigüedad.
Carignan: Valle del Maule. Viñas de 100 años de antigüedad.
Cabernet Sauvignon: Valle del Maipo, con viñas de 20 años de antigüedad.
Syrah: Valle del Maipo, con viñas de 20 años de antigüedad.

CLIMA Y SUELO **Valle del Maipo:** (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. El clima es 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 de Lontué (35°08'01"S), 241 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 720 mm concentradas entre Abril y Septiembre. El suelo es franco, de baja fertilidad, con un lecho profundo de rocas de río lo que asegura un excelente drenaje.
Valle del Maule (35°44'43"S), 195 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de cinco a seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm concentradas entre Abril y Octubre. Suelo franco arenoso y arcilloso, con presencia de granito en todo el perfil.

MANEJO Eliminación de brotes durante la primavera, deshoje después de la cuaja y tres selecciones de los mejores racimos: la primera después de la cuaja, la segunda en el envero y la última antes de la vendimia. Todas las uvas fueron cosechadas a mano.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Fines de Marzo y Abril.
BRIX DE VENDIMIA 24°-25,5° Brix
TEMPORADA DE CRECIMIENTO A comienzos de la primavera estuvo helado, pero cambió rápidamente a normal cuando comenzó el período de floración. El clima estuvo más templado de lo normal durante el período de crecimiento, lo que permitió que las uvas alcanzaran una mejor 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 días a maceración fría, previo a la fermentación, y por diez a doce 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 EMBOTELLADO 100% tanques de acero inoxidable.
Febrero de 2020.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Este atractivo vino despliega aromas intensos de frambuesas, ciruelas secas e higos, con toques de notas picantes. Jugoso en boca, con taninos redondos y un toque de café y chocolate, con un final largo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.40
Azúcar Residual: 2.99 g/L
Acidez total: 5.46 g/L (en ácido tartárico)