



**ODFJELL**  
Organic Farmed Wines

# ORZADA

VINO ORGÁNICO

**VENDIMIA** 2019 **VARIEDAD** Carignan **COMPOSICIÓN** 100% Carignan Orgánico  
**ALC** 14,5%

Cuando el armador noruego Dan Odfjell fundó nuestra viña, se embarcó en una aventura llena de desafíos y promesas. **ORZADA** es un término náutico utilizado cuando se navega en contra del viento antes de fijar el rumbo. **ORZADA** refleja nuestro rumbo en la búsqueda de excelentes y memorables vinos.

## VIÑEDOS

- VIÑEDOS** Cauquenes, Valle del Maule.  
**EDAD** 100 años.  
**CLIMA Y SUELO** **Cauquenes** está ubicado en el Valle del Maule (36° 08'41" S), a 175 m sobre el nivel del mar. Las altas temperaturas son moderadas por las brisas frías provenientes del Océano Pacífico. El suelo es profundo franco arcilloso.
- MANEJO** Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos antes de la vendimia.

## VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Fines de Marzo.  
**BRIX DE VENDIMIA** 24°-25° Brix.  
**TEMPORADA DE VENDIMIA** Primavera más fría pero con temperaturas altas durante Febrero, lo que hizo que la uva siguiera su maduración y se cosechara en fechas normales. Poca lluvia en la estación, con rendimientos levemente más bajos, pero excelente calidad en fruta.

## 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 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 10.000 litros. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

**GUARDA** 100% en acero inoxidable.

**EMBOTELLADO** Febrero 2020.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rojo rubí profundo con toques violeta. En nariz es intenso con aromas a regaliz, fruta blanca como damascos y pera blanca, con toques de lichi y jazmín. En boca es un vino elegante, jugoso y seductor con un final fresco y taninos aterciopelados.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

pH: 3.59  
Azúcar Residual: 2.54 g/L  
Acidez Total: 4.81 g/L

