



ODFJELL
Organic Farmed Wines

ORZADA

VINO ORGÁNICO

VENDIMIA 2018 **VARIEDAD** Cabernet Sauvignon **COMPOSICIÓN** 100% Cabernet Sauvignon
ALC 14,0% **Vino Orgánico**

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** Valle del Maipo.
EDAD 20 a 24 años.
ESPECIFICACIONES DEL TERROIR **Valle del Maipo** (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. El clima es templado pasando a ser cálido, con nueve meses de estación seca. Las temperaturas durante el día son altas y frías por la noche, influenciadas por las brisas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260 mm.
MANEJO Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante el envero y antes de la vendimia.

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Abril de 2018.
BRIX DE VENDIMIA 24° Brix.
TEMPORADA DE VENDIMIA El clima estuvo normal durante la temporada de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despallaron. Los granos completos fueron sometidos por cuatro días a maceración fría a 14°C, 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 40.000 litros. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.

- GUARDA** 50% en roble francés y 50% en acero inoxidable.
EMBOTELLADO Agosto 2019.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Complejo en nariz, presentando aromas a arándanos, cerezas, frutillas, ciruelas y tabaco. En boca es fresco con una acidez agradable y taninos redondos. Este vino expresa notas de ciruelas pasas y chocolate en el dejo.

INFORMACIÓN TÉCNICA

- pH: 3.50
Azúcar Residual: 2.09 g/L
Acidez Total: 5.67 g/L