

Armador significa “dueño de barcos” y es el nombre de nuestra línea original de vinos lanzada en 1999. Estos son vinos vibrantes y auténticos, con extraordinaria fruta y fresca, que pretenden mostrar la tipicidad de cada variedad cultivada en nuestros viñedos orgánicos.

Viñedos

Padre Hurtado, Valle del Maipo

Chile



Región Metropolitana



Variedades

96% Merlot
4% Carignan

Información Técnica

- Ph: 3,51
- Azúcar residual: 2,59 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 4,86 g/L
- Alcohol: 14,0%

Vendimia

La poca lluvia y las cálidas temperaturas durante la temporada generaron menores rendimientos y gran concentración en la uva. La cosecha temprana ayudó a mantener la frescura, lo que resultó en una cosecha de alta calidad con vinos de gran volumen y equilibrio.

Vinificación & Guarda

8 a 10 meses
100% estanques de acero inoxidable

Levaduras nativas

Producción: 3,300 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 2-4 años

Notas de Cata

Intenso color rojo granate con ribetes violáceos. En nariz es maduro pero fresco, con notas frutales de cerezas negras y ciruelas, junto con un poco de mentol, mientras notas de especias como la nuez moscada aparecen en el fondo. En boca es jugoso, con taninos robustos y aterciopelados y notas de mora y chocolate en el final.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de gluten



Sustentable

