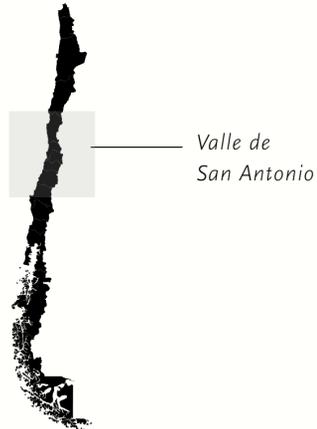


*Armador* significa “dueño de barcos” y es el nombre de nuestra línea original de vinos lanzada en 1999. Estos son vinos vibrantes y auténticos, con extraordinaria fruta y frescura, que pretenden mostrar la tipicidad de cada variedad cultivada en nuestros viñedos orgánicos.

### Viñedos

Valle de San Antonio

Chile



Región de Valparaíso



### Variedades

100% Sauvignon Blanc

### Información Técnica

- Ph: 3.21
- Azúcar residual: 1.20 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 6.80 g/L
- Alcohol: 13.5%

### Vendimia

La cosecha se retrasó este año debido a temperaturas más frescas en verano. Comenzamos la cosecha a mediados de Abril, lo que dio al vino una nariz muy expresiva con notas más tropicales pero con una boca fresca y jugosa. Hubo heladas primaverales, que afectaron el rendimiento pero no la calidad.

### Vinificación & Guarda

6 meses  
100% estanques de acero inoxidable

Levaduras nativas

Producción: 2,200 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 1-2 años

### Notas de Cata

Nariz intensa, fresca y ligeramente mineral con notas de pomelo y flores cítricas. En boca es redondo, equilibrado, fresco y de acidez larga y persistente, invitando a beber otro vaso.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de gluten



Sustentable

