Odfjell

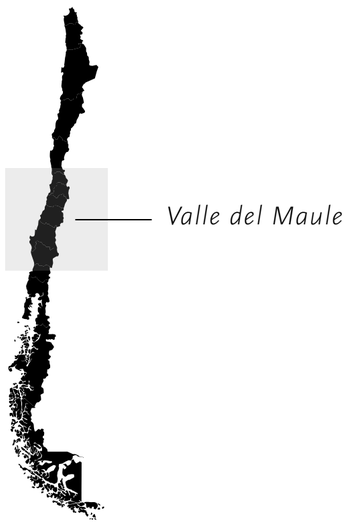
Elusiva 2018

Elusiva celebra la belleza fugaz. Lo orgánico y lo cotidiano, lo que se aprecia brevemente o se escapa por completo a la vista. Desde la forma tenue de la tierra que se va enfocando lentamente en el horizonte, hasta el liquen que se despliega sobre el tronco texturizado de la vid.

Viñedos

Valle del Maule

Chile



Región del Maule

Variedades

37.5% Carignan, 17.5% Syrah,
17.5% Cabernet Sauvignon,
15% Carménère, 12.5% Tannat

Información Técnica

- Ph: 3.42
- Azúcar residual: 2.89 g/L
- Acidez total (ácido tartático): 5.03 g/L
- Alcohol: 14.0%

Vendimia

La temporada 2018 fue excepcional en términos de rendimiento y calidad. Primavera sin lluvias, con buenas temperaturas y condiciones que permitieron la maduración lenta de la uva y una excelente evolución. Los vinos mostraron gran frescura, volumen y estructura en boca.

Vinificación & Guarda

18 meses
85% en barricas de roble francés de 500L
15% en esferas de concreto (Galileos)

Levaduras nativas

Producción: 500 botellas

Recomendación de guarda: 8 años

Notas de Cata

Nariz elegante y fragante, con muchas frutas rojas pero también con capas herbales y florales. En boca tiene taninos suaves, que llenan la boca en perfecto equilibrio con la acidez. Jugoso al final, lo que lo hace largo y persistente.

Orgánico · Vegano · Bajo en Sulfitos · Libre de gluten · Sustentable

odfjellvineyards.com