



ODFJELL

ODFJELL

VINTAGE 2012 **VARIETY** Cabernet Sauvignon **COMPOSITION** 100% Cabernet Sauvignon

A handcrafted wine only produced those years when climate, vineyards and winemaking come together to create something special. **ODFJELL**... rare, but memorable.



VIÑEDOS

- VINEYARDS** Cauquenes, viñedo certificado orgánico y biodinámico.
AGE 7 años.
CLIMA Y SUELO Cauquenes esta ubicado dentro del valle del Maule (36° 08'41" S), 175m sobre el nivel del mar. El suelo es de arcilla roja profunda, bien drenado, época de maduración de altas temperaturas durante el día refrescadas por las frescas brisas del Océano Pacífico en las tardes y noches.
COSECHA Manual de 6 tons/ha

VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Mediados de Marzo.
BRIX DE VENDIMIA 26° Brix.
TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA Esta vendimia se caracterizó por tener una maduración mucho más lenta que un año normal, lo que permitió un desarrollo completo de los componentes de las uvas dando paso a una excelente calidad. Lluvias de primavera pusieron en juego la calidad sanitaria, pero fueron solucionadas con éxito. El potencial de rendimiento fue levemente superior a un año normal, lo que favoreció el equilibrio en el viñedo.

VINIFICACIÓN

- Uvas son cosechadas a mano. Las bayas son despalilladas y se mantienen intactas sin ser molidas durante el proceso de recepción en la bodega. Maceración total de 35 días. Las bayas son dejadas en bins de 800 kg donde se desarrolla la maceración fría a 8°C por 3 a 4 días. Después, solamente se hace pigeage de manera suave. La maceración total alcanza los 35 días. La temperatura se controla para nunca exceder los 26°C-28°C. Fermentación maloláctica espontánea en barricas.
GUARDA 24 meses en barrica francesa nueva.
EMBOTELLADO Embotellado en Abril 2014.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

- De intenso color rojo rubí, posee un despliegue de agradables aromas a arándanos y frutos negros como ciruela, el licor de guinda esta muy presente. En boca se percibe la mermelada de mora y el chocolate, sus taninos son muy intensos, persistentes y aterciopelados que brindan un largo final.
MARIDAJE Asado de tira a la parrilla