



ODFJELL

# ORZADA

ORGÁNICO

**COSECHA** 2016 **VARIEDAD** Malbec **COMPOSICIÓN** 100% Malbec 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

D.O. Valle de Lontué

Las uvas provienen de nuestro viñedo en el valle de Lontué (35°08'01"S) a 241 m sobre el nivel del mar. El clima es templado con una estación seca de seis meses, refrescado por las brisas frías del río Claro que se encuentra al borde del viñedo. La pluviometría anual es de 720 mm concentrados entre abril y septiembre. El suelo es franco, de baja fertilidad, con alta presencia de piedras en perfil que aseguran un excelente drenaje.

## COSECHA

La temporada 2016 fue compleja en la mayor parte del país. En el valle de Lontué hubo algunos retrasos en la maduración de la fruta debido a las condiciones climáticas, sumado a bajas en los rendimientos y lluvias en pleno abril. Los menores rendimientos favorecieron la concentración de la fruta y la cosecha temprana permitió obtener uva de gran calidad y excelente sanidad.

## ENOLOGÍA

La uva es recepcionada y despalillada en nuestra bodega de Padre Hurtado. La fermentación alcohólica ocurre de manera espontánea por medio de levaduras nativas en pequeños tanques de acero inoxidable a temperaturas máximas de 24° a 25°C. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 20 días.

Brix de Cosecha: 24° Bx

## NOTAS DE CATA

Profundo color rojo violáceo, con elegantes notas a frutas negras, mora, flores y toques de especias. En boca es un vino jugoso con taninos redondos y un final largo donde destacan frutas negras y notas a tabaco.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Malbec

Alcohol: 14,5°

pH: 3,58

Azúcar Residual: 2,74 g/L

Acidez Total: 5,29 g/L

Guarda: 15% en tanque de acero inoxidable y 85% en barrica de roble francés (40% barrica nueva y el resto de tercer uso).