



ODFJELL

ORZADA

ORGÁNICO

COSECHA 2017 **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 de Malbec provienen del Valle de Lontué (35° 08'01"S) a 241 m sobre el nivel del mar. De clima templado, con estación seca de seis meses, es 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. De suelo franco, de baja fertilidad, posee una alta presencia de piedras en perfil que aseguran un excelente drenaje.

COSECHA

Durante la temporada 2017 se registraron altas temperaturas y una disminución en las lluvias. Además, los bajos rendimientos fueron un denominador común en la mayoría del país. Todas estas variables resultaron en granos más pequeños, por ende con más concentración, lo que favoreció al vino en su calidad organoléptica, obteniendo mayor intensidad de color y estructuras más complejas en los vinos.

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°-25°C. El tiempo total de maceración fue de aproximadamente 20 días. El 40 % de la mezcla pasa su guarda en tanque de acero inoxidable y el resto en barricas de roble francés, de las cuales un 25% son barricas nuevas y el resto madera de segundo y tercer uso.

Brix de Cosecha: 24° Brix

NOTAS DE CATA

De profundo color rojo cereza con tintes violáceos, este Malbec tiene una fresca e intensa nariz, dada por ciertas notas mentoladas, además de mora, especias, flores y algo de vainilla. En boca es jugoso, con un perfecto balance entre sus suaves taninos y acidez, sumado a un largo y persistente final con notas a frutos negros y especias.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 100% Malbec

Alcohol: 13,5°

pH: 3,63

Azúcar Residual: 2,44 g/L

Acidez Total: 5,44 g/L

Guarda: El 40% en tanque de acero inoxidable, el 25% en barricas de roble francés nuevas y el resto en barricas de segundo y tercer uso.