



ODFJELL

VIGNO

ORGANIC WINE

VENDIMIA 2014 VARIEDAD Carignan COMPOSICIÓN 100% Carignan Organico
ALC 15%



VIÑEDOS

VIÑEDOS Cauquenes, Valle del Maule.
EDAD 20 a 80 años.
CLIMA Y SUELO **Valle del Maule** 170m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. El Maule tiene temperaturas altas y persistentes durante el día y frías por la noche, influenciadas por brisas provenientes del Océano Pacífico. Cauquenes se encuentra ubicado en el Valle del Maule (36° 08'41" S) a 175m sobre el nivel del mar. Los viñedos son de secano; sólo se riegan con el agua acumulada de las precipitaciones del invierno. con las precipitaciones del invierno.

MANEJO Las vides se plantan generalmente en colinas y tierras altas, pero también en valles y piedemonte. La vid se dejó crecer sin guía y sin sistema de riego. Agricultura de secano.

VENDIMIA

FECHA DE VENDIMIA Marzo 2014
BRIX DE VENDIMIA 26° Brix
TEMPORADA DE CRECIMIENTO Durante la primavera se registraron precipitaciones suaves. Hubo precipitaciones suaves durante la primavera. Durante el período de En la etapa de floración la temperatura fue estuvo más baja que el promedio histórico. El verano fue (En la época de verano estuvo) caluroso y seco hasta la cosecha.

VINIFICACIÓN

Las uvas fueron cosechadas a mano usando bandejas de 15 kg. Y Las uvas no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron. Los granos fueron sometidos a maceración fría, previo a la fermentación. La fermentación se realizó en estanques pequeños de 1.000lts utilizando levaduras naturales y seleccionadas. Hubo fermentación maloláctica espontánea en barricas.

GUARDA Sin filtrado. 20 meses en roble francés.
EMBOTELLADO Marzo de 2016.

NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rubí profundo e intenso con un toque de violeta. Este vino despliega una mezcla sin fin de aromas como cerezas, regaliz, frutas negras y hongos con notas adicionales de damascos, duraznos blancos, peras y toques de lichi. En boca es elegante y maduro, jugoso y redondo. Muestra notas de casis, vainilla y grosellas negras con taninos maduros y un final largo y complejo.