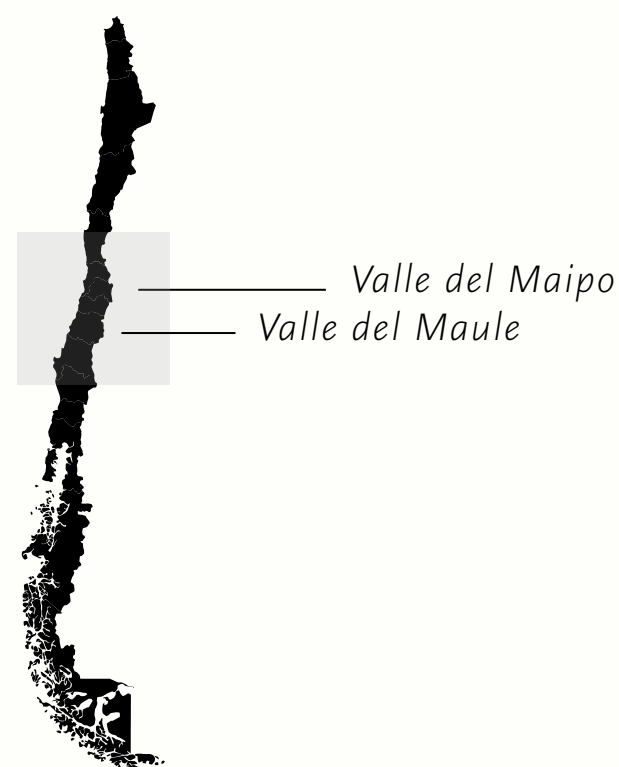


Armador significa “dueño de barcos” y es el nombre de nuestra línea original de vinos lanzada en 1999. Estos son vinos vibrantes y auténticos, con extraordinaria fruta y fresca, que pretenden mostrar la tipicidad de cada variedad cultivada en nuestros viñedos orgánicos.

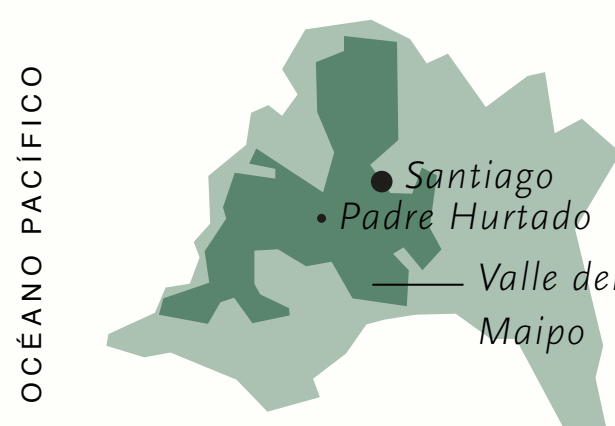
Viñedos

Valle Central:
Padre Hurtado, Valle del Maipo
y Valle del Maule

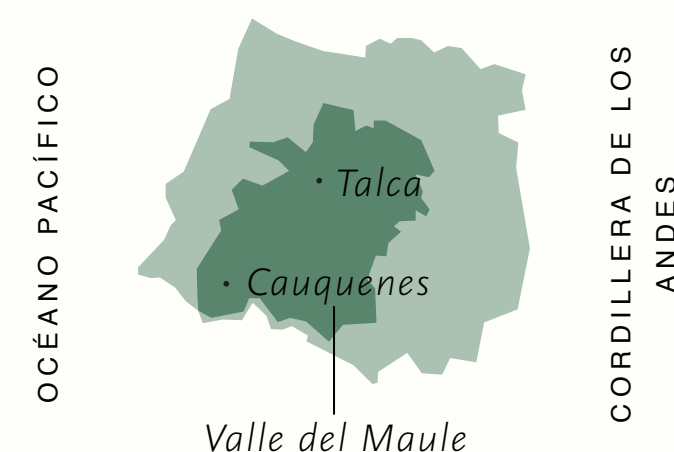
Chile



Región Metropolitana



Región del Maule



Variedades

85% Cabernet Sauvignon,
7,5% Merlot
7,5% Syrah

Información Técnica

- Ph: 3.61
- Azúcar residual: 2.44 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.00 g/L
- Alcohol: 13.5%

Vendimia

Después de las lluvias, el verano fue más fresco que años anteriores, lo que permitió que la uva tuviera una maduración lenta y sana. La primavera fue fresca, con algunas heladas en el Maipo que afectaron los rendimientos de algunos cuarteles específicos en Padre Hurtado. El resto de los rendimientos fueron como esperábamos, en general mejores números que 2020.

Vinificación & Guarda

8 a 10 meses
100% estanques de acero inoxidable

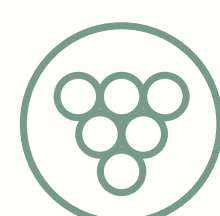
Levaduras nativas

Producción: 11,500 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 2-4 años

Notas de Cata

De color rojo rubí con un toque de violeta. Aromas a frutos rojos recuerdan a fresas y ciruelas, junto con notas de regaliz y anís. Perfectamente equilibrado en boca, con taninos maduros y un final largo y refrescante.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de gluten



Sustentable

