Odfjell

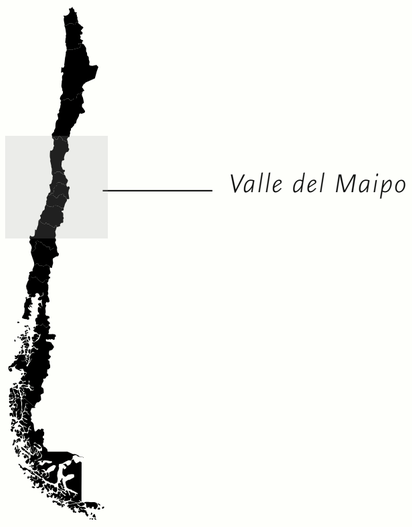
Armador Merlot 2021

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 frescura, que pretenden mostrar la tipicidad de cada variedad cultivada en nuestros viñedos orgánicos.

Viñedos

Padre Hurtado, Valle del Maipo

Chile



Región Metropolitana

Variedades

85% Merlot
15% Cabernet Sauvignon

Información Técnica

- Ph: 3.65
- Azúcar residual: 2.19 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 4.89 g/L
- Alcohol: 14.0%

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: 3,300 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 2-4 años

Notas de Cata

Intenso color rojo granate con ribetes violáceos. En nariz es maduro pero fresco, con notas frutales de cerezas negras y ciruelas, junto con un poco de mentol, mientras notas de especias como la nuez moscada aparecen en el fondo. En boca es jugoso, con taninos robustos y aterciopelados y notas de mora y chocolate en el final.

Orgánico · Vegano · Bajo en Sulfitos · Libre de gluten · Sustentable

odfjellvineyards.com