

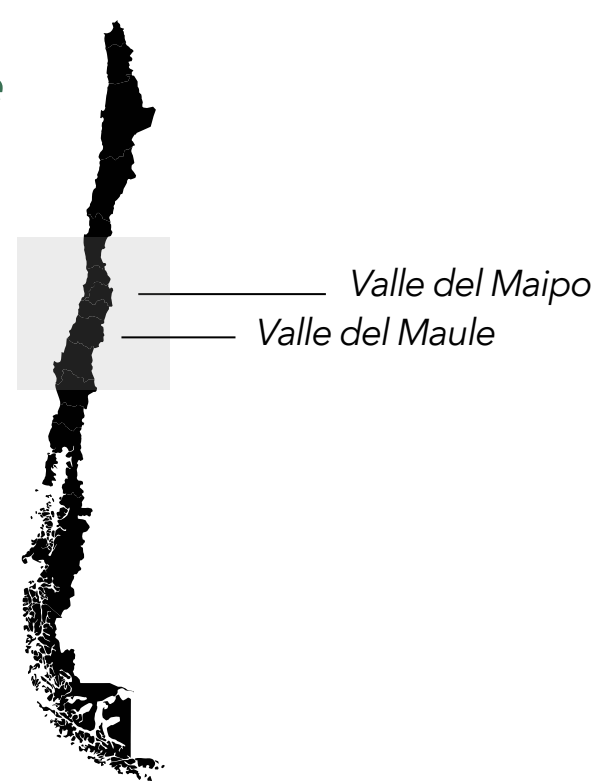
Armador significa "dueño de barcos" y es el nombre de nuestra línea original de vinos lanzada en 1999.

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

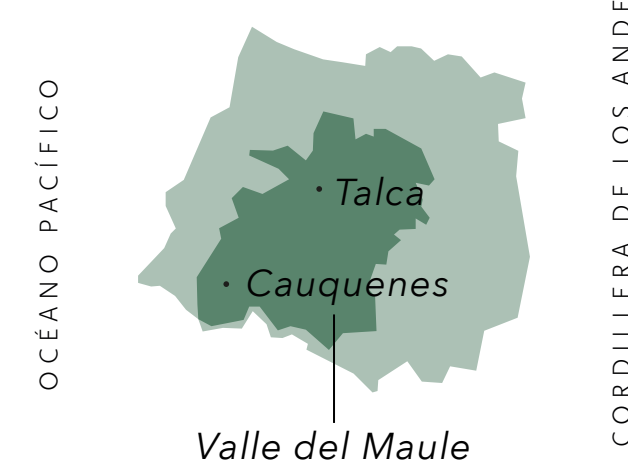
Chile



Región Metropolitana



Región del Maule



Variedades

88% Cabernet Sauvignon,
6% Merlot, 6% Syrah

Información Técnica

- Ph: 3.60
- Azúcar residual: 3.44 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.15 g/L
- Alcohol: 13.5%

Vendimia

Una de las temporadas más secas de las que se tenga registro, con una primavera fría y un febrero cálido. Tuvimos menores rendimientos en Padre Hurtado, teniendo una fruta más concentrada y de muy buena calidad. Se cosechó alrededor del 17 de marzo, con una segunda cosecha más tardía el 12 de abril, buscando mayor madurez y volumen en boca. En Maule, tuvimos algunas heladas durante la primavera y la cosecha fue alrededor del 20 de abril, sin embargo la calidad fue excelente.

Vinificación & Guarda

8 a 10 meses
100% estanques de acero inoxidable

Levaduras nativas

Producción: 10.790 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 2-4 años

Tasting Notes

Este Armador, como siempre, busca mostrar el lado fresco del Cabernet Sauvignon. El 2022 en particular es crujiente, equilibrado, jugoso y con la típica nota a regaliz de nuestro viñedo Padre Hurtado.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de Gluten



Sustentable