

Odfjell

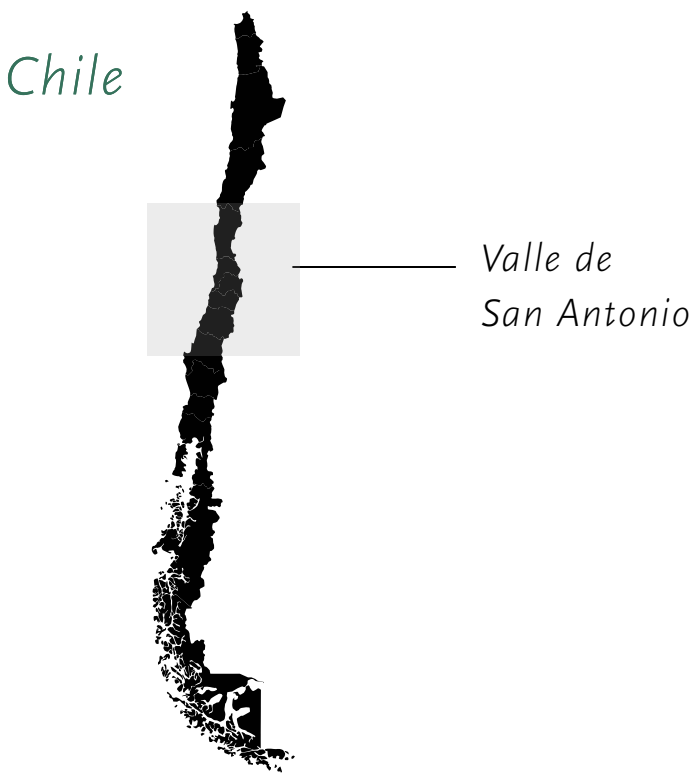
Sauvignon Blanc 2022



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 de San Antonio



Región de Valparaíso



Variedades

100% Sauvignon Blanc

Información Técnica

- Ph: 3.20
- Azúcar residual: 1.10 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 6.05 g/L
- Alcohol: 14.5%

Vendimia

Nuestras viñas de San Antonio se benefician del microclima del Océano Pacífico. Afortunadamente, tuvimos una primavera suave, sin heladas, pero con pronunciadas variaciones de temperatura a lo largo del día. Las temperaturas mínimas alcanzaron los 0,5°C, mientras que las máximas llegaron a los 24°C en octubre. En verano, las temperaturas volvieron a condiciones más normales.

Vinificación & Guarda

6 meses
100% estanques de acero inoxidable

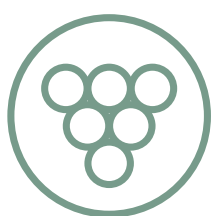
Levaduras nativas

Producción: 1.100 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 1-2 años

Notas de Cata

Nariz intensa, fresca y ligeramente mineral con notas de pomelo y flores cítricas. En boca es redondo, equilibrado y fresco, con una acidez larga y persistente. Invita fácilmente a otra copa.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de Gluten



Sustentable