

# Odfjell

## Zippora 2019

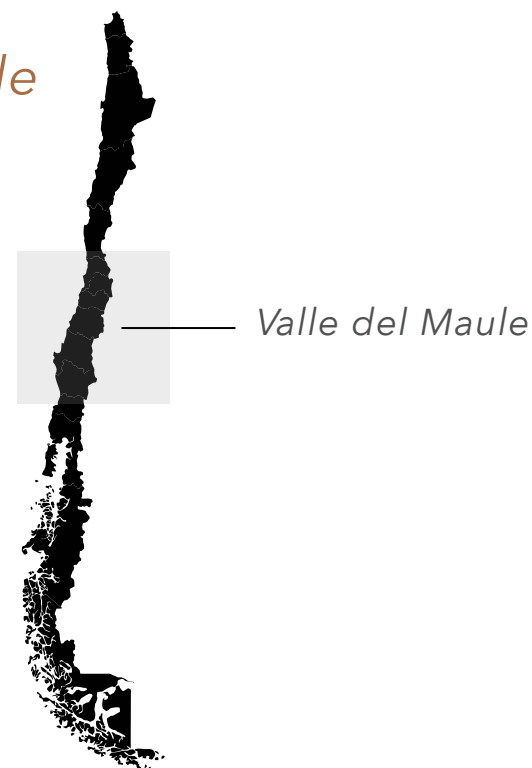


Este ensamblaje representa la esencia de nuestro campo en Cauquenes, en el Valle del Maule. Es el resultado de años de trabajo y experimentación en este viñedo, donde variedades mediterráneas y bordolesas se expresan de manera única. Es una mezcla de viñedo (field blend) que captura la autenticidad y potencial de cada una de ellas pero al mismo tiempo un balance y armonía singular. Su nombre Zippora rinde homenaje al primer barco de la naviera perteneciente a la familia Odfjell.

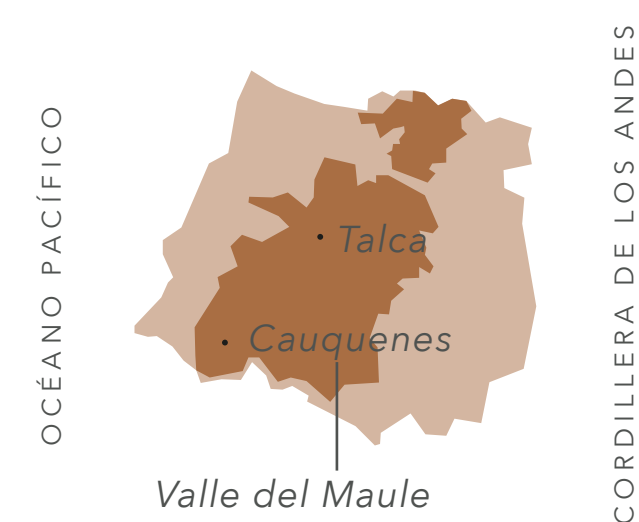
### Viñedos

Tres Esquinas,  
Cauquenes, Valle del Maule

### Chile



### Región del Maule



### Variedades

34% Carignan, 22% Carmenere,  
18% Tannat, 10% Tempranillo,  
8% Petite Syrah y 8% Cabernet  
Sauvignon

### Información Técnica

- Ph: 3.42
- Azúcar residual: 2.04 g/L
- Acidez total (ácido tartárico): 5.51 g/L
- Alcohol: 14.5%

### Vendimia

La fecha de cosecha de cada cepa se decide en forma individual, respetando el momento óptimo de madurez. La cosecha en general es más bien temprana, para lograr vinos muy vibrantes, con fruta fresca. Luego, las variedades que coinciden en su fecha de cosecha se fermentan juntas para lograr una integración perfecta.

### Vinificación & Guarda

Dos años en barricas francesas usadas (500L)  
18% de Guarda en esferas de concreto (Galileos)

Levaduras nativas

Producción: 700 cajas de 9L

Recomendación de guarda: 10 años

### Notas de Cata

En nariz presenta notas de frutas rojas ácidas, hierbas, flores, hojas de té, frutos secos tostados, cacao y café. En boca, es un vino jugoso, amplio, con taninos sedosos y finos que cubren toda la boca, con una acidez refrescante y salivante que lo levanta, ideal para acompañar comidas. Es un vino delicado y equilibrado.



Orgánico



Vegano



Bajo en Sulfitos



Libre de Gluten



Sustentable