



ODFJELL

# CAPÍTULO

**AÑO** 2017 **CEPAS** Ensamblaje

**COMPOSICIÓN** 39% Malbec – 28% Carignan – 22% Cabernet Sauvignon – 11% Syrah

La serie **CAPÍTULO** es una selección especial de ensamblajes. Detrás de cada uno de estos vinos existe una leyenda vinculada a símbolos descubiertos durante largos viajes en el mar.



## VIÑEDOS

D.O. Valle Central

Las uvas que componen este blend provienen de distintos campos y valles. El Malbec procede del Valle de Lontué, en nuestro campo Río Claro, con un clima templado y una pluviometría anual de 720mm, concentrados entre abril y septiembre. Posee un suelo franco, de baja fertilidad, con alta presencia de piedras en perfil que aseguran un excelente drenaje. El Carignan, por su parte, proviene de parras antiguas de más de 100 años de edad, conducidas en cabeza, del Valle de Cauquenes (35° 44' 43" S), a 195 m sobre el nivel del mar, con un clima templado y una estación seca de seis meses y un suelo franco arcilloso arenoso profundo. Finalmente, el Cabernet Sauvignon y el Syrah son de nuestro viñedo histórico de Padre Hurtado, en la zona interior del Valle del Maipo, a 405 m de altura sobre el nivel del mar. Se caracteriza por sus suelos aluviales, con muy buen drenaje, lo que permite controlar el vigor de las plantas permitiendo una carga adecuada de fruta con racimos y bayas pequeñas. El clima es mediterráneo, con lluvias sólo en el invierno de hasta 260 mm promedio que, sumado a una oscilación térmica de 20°-25°C, permite una adecuada maduración de la fruta. Todos los viñedos están certificados como orgánicos y manejados bajo los principios de biodinámica.

## NOTAS DE COSECHA

Durante la temporada 2017 se registraron altas temperaturas y una disminución en las lluvias. Además, los bajos rendimientos fueron un denominador común en la mayoría del país. Todas estas variables resultaron en granos más pequeños, por ende con más concentración, lo que favoreció al vino en su calidad organoléptica, obteniendo mayor intensidad de color y estructuras más complejas.

## NOTAS DE ENOLOGÍA

La uva es recepcionada y despallada, y cada una de las variedades es fermentada con levaduras nativas de manera independiente, a temperaturas máximas de 26°C, para luego pasar su guarda en tanque y barricas de segundo y tercer uso.

## Fechas de Cosecha:

- Malbec: principios Abril.
- Carignan: mediados a fines de Marzo.
- Cabernet Sauvignon: fines de Marzo.
- Syrah: fines de Marzo.

Brix de Cosecha: 24°-25° Brix

## NOTAS DE CATA

Capítulo es un blend entretenido y fresco. Con notas a frambuesas frescas, ciruelas, castañas y algunas especias. En boca posee una agradable acidez bien acoplada a sus aterciopelados taninos, con notas a fruta negra y chocolate que persisten dejando un agradable final.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

Composición: 39% Malbec – 28% Carignan – 22% Cabernet Sauvignon – 11% Syrah

Alcohol: 13,5°

ph: 3,54

Azúcar Residual: 2,64 g/L

Acidez Total: 5,32 g/L (en ácido tartárico)

Guarda: El 70% en tanque de acero inoxidable y el 30% de la mezcla en barricas de roble francés de segundo y tercer uso, por 8 meses.

WWW.ODFJELLVINEYARDS.CL

Safrá 2017. Encontro de Vinhos de Curitiba em 09/11/2019. Hotel Bourbon.