



## VIÑEDOS

- VIÑEDO** Valle Central, del Maipo y del Maule.  
**EDAD** 21 años.  
**CLIMA Y SUELO** **Valle del Maipo** (33° 32'25" S), 405 m sobre el nivel del mar. El clima es templado pasando a ser cálido con nueve meses de estación seca. Las temperaturas durante el día son altas y frías por la noche, influenciadas por las brisas costeras. Las precipitaciones anuales son de 260 mm.  
**Valle del Maule** 170 m sobre el nivel del mar. Clima templado con estación seca de seis meses. Las precipitaciones anuales son de 700 mm. El suelo es franco arenoso y arcilloso con presencia de granito en todo el perfil. Las temperaturas son altas durante el período de maduración refrescado por brisas provenientes del Océano Pacífico.

- MANEJO** Eliminación de brotes a fines de la primavera, defoliación antes de la cuaja y selección de los mejores racimos durante la vendimia.

## VENDIMIA

- FECHA DE VENDIMIA** Mediados de marzo a fines de abril de 2017  
**BRIX DE VENDIMIA** 23°-24° Brix.  
**TEMPORADA ANTES DE VENDIMIA** El clima estuvo templado durante la temporada de crecimiento lo que permitió que las uvas alcanzaran una madurez y una complejidad perfectas.

## VINIFICACIÓN

- Las uvas fueron cosechadas a mano y no se molieron en la recepción de la bodega; los racimos sólo se despalillaron. Los granos completos fueron sometidos por cuatro días a maceración fría, previo a la fermentación y por diez días a maceración a 25°C después de la fermentación. Durante la fermentación se utilizaron levaduras naturales y seleccionadas. Esto se realizó en estanques de 40.000 l. Hubo una fermentación maloláctica espontánea en estanques.
- GUARDA** 100% en estanques de acero inoxidable.  
**EMBOTELLADO** Febrero de 2018.

## NOTAS DE CATA DEL ENÓLOGO

Color rubí con toques violeta. En nariz presenta aromas a frutos rojos como frutillas y ciruelas, regaliz y anís. Perfectamente balanceado con taninos maduros y un final largo y refrescante.

WWW.ODFJELLVINEYARDS.CL

Safrá 2017. Almoço em 01/05/2021.