

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Odfjell Armador Cabernet Sauvignon Orgânico 2020
<b>Vinícola</b>	Odfjell Vineyards
<b>Safra</b>	2020
<b>País</b>	Chile
<b>Região</b>	Valle del Maipo
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Cabernet Sauvignon e Syrah
<b>Teor Alcoólico</b>	14%
<b>Maturação</b>	8 a 10 meses em tanques de aço inox
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	até 2028
<b>Decanter</b>	15 a 30 minutos
<b>Premiações</b>	91 pts James Suckling   90 pts Guia Descorchados   90 pts Revista Adega

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Odfjell é uma vinícola boutique localizada no Valle del Maipo especializada em vinhos de alta gama. Tudo começou na década de 1980, quando o norueguês Dan Odfjell esteve no Chile e se apaixonou pela região. Em 1994 plantou sua primeira vinha e iniciou a construção de uma magnífica vinícola, a primeira da América do Sul onde todos os processos são gravitacionais.

Biodinâmica certificada desde 2012, segue a risca a filosofia, com vinhedos totalmente livres de pesticidas, herbicidas e fertilizantes sintéticos, além de todas as atividades agrícolas, desde o plantio à vindima, basearem-se nos ciclos lunares e solares. Fjord – o Cavalo Fiorde Norueguês, é o símbolo da empresa, inclusive, utilizado no vinhedo para o controle de ervas daninhas e no transporte das uvas durante a colheita. Pelo fato de movimentar-se sem causar compactação do solo, auxilia na manutenção de sua boa drenagem.

Armador, vinho composto por 95% de Cabernet Sauvignon e 5% de Syrah, foi elaborado com uvas provenientes de uma zona mais baixa do Valle del Maipo, a 405 metros de altitude. As castas foram vindimadas em duas épocas distintas e fermentaram com leveduras nativas. Ao final, a maturação decorreu em tanques de aço inoxidável.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso e profundo



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

frutas negras frescas e maduras (groselha, blueberry e ameixa), chocolate meio amargo, eucalipto e uma interessante e leve nota de pedra de isqueiro

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

bom corpo, com taninos sedosos e finos suportados por uma acidez salivante e bem dosada. O perfil de sabor é frutado, com a companhia de especiarias doces e toques levemente herbáceos e minerais

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

codorna recheada com farofa de ervas, carnes de gado magras assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, pizza marguerita, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã



## CULINÁRIA