

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Odfjell Armador Carménère Orgânico 2018
Vinícola	Odfjell Vineyards
Safra	2018
País	Chile
Região	D.O Valle Central
Tipo	tinto
Castas	89% Carménère 7% Syrah 4% Cabernet Sauvignon
Teor Alcoólico	14%
Maturação	em tanques de aço inoxidável
Temperatura de Serviço	16°C a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	93 pontos James Suckling 92 pontos Guia Descorchados

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Adepta do plantio e processos de vinificação **orgânicos** e **biodinâmicos**, a **Odfjell Vineyards** segue rígida filosofia de respeito à biodiversidade do *terroir*. O manejo dos vinhedos é **100% livre de pesticidas, herbicidas e fertilizantes sintéticos**. As atividades agrícolas, desde o plantio à vindima, baseiam-se, também, nos ciclos lunares e solares.

O **Odfjell Armador 2018** é composto primordialmente por **Carménère, 89%**, com **7% de Syrah e 4% de Cabernet Sauvignon**. As uvas, provenientes de dois vinhedos distintos, foram colhidas e desengaçadas totalmente à mão. Usou-se somente **leveduras indígenas** no processo de fermentação, e a malolática se deu espontaneamente.

O vinho, de cor rubi profundo, apresenta aromas de frutas vermelhas e negras, com destaque para **cereja e amora** em compota. Então, **alcaçuz**, uma nota herbácea de ervas frescas como orégano, e algo que remete à azeitona preta. **Pimenta-preta** completa o *bouquet*. Em boca é bastante agradável e com bom volume, de **taninos macios** e acidez no ponto certo. Por não estagiar em madeira, o destaque é todo para as frutas negras maduras, com um gostoso viés herbáceo.

O crítico especializado **James Suckling** cravou espetaculares **93 pontos** para esta safra, enquanto o renomado **Guia Descorchados** a agraciou com **92**.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

rubi profundo

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas e negras - cereja e amora em compota; alcaçuz, uma nota herbácea de ervas frescas como orégano, e algo que remete à azeitona preta; pimenta-preta completa o *bouquet*

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

bastante agradável, com bom volume, de taninos macios e acidez no ponto certo; por não estagiar em madeira, o destaque é todo para as frutas negras maduras, com um gostoso viés herbáceo

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

carnes de gado assadas, humita chilena ou a pamonha salgada no Brasil, salada de beterraba assada na brasa com queijo feta e hortelã, spaghetti alla putanesca



CULINÁRIA