

## FICHE TECHNIQUE

### ODFJELL ORZADA CARIGNAN 2014

C'est un 100% carignan de vieilles vignes de 60 à 100 ans d'âge dans la région de Cauquenes dans la vallée de Maule. Le vignoble est en agriculture biologique et le vin n'a pas été élevé en barrique. D'une pureté fabuleuse car le passage en barrique rend le carignan un peu crémeux. Le vin est couleur d'encre avec des reflets violets. Sur les fruits noirs, la cerise à l'eau-de-vie, la réglisse, la garrigue avec des nuances de champignons sauvages. L'équilibre est superbe, les tannins lisses et mûrs l'harmonie sublime. Le coup de cœur du déplacement au Chili.

VIN : ODFJELL ORZADA CARIGNAN 2014

PAYS : CHILI

REGION ET SOUS REGION : VALLEE DE MAULE , ZONE DE TUTUVEN,  
ENTRE CORDILIERE

APPELATION : CAUQUENES

CEPAGES : CARIGNAN

AGE DES VIGNES : 60-100 ANS

DENSITE DE PLANTATION : 2500 PIEDS PAR HECTARES

RENDEMENTS :

SOL : LIMONO-SABLEUX AVEC DU GRANITE EN SURFACE

CULTURE : BIODYNAMIQUE

PLUVIOMETRIE : 700 MM

IRRIGATION : NON

TAILLE : GOBELET

ALTITUDE : 195 METRES

LATITUDE : 36.08'41'' S

EXPOSITION :

VENDANGES : MANUELLES

VINIFICATION: EGRAPPAGE. 6 JOURS DE MACERATION

PREFERMENTAIRE A 14 O C. 15-20 JOURS DE FERMENTATION ET  
MACERATION A 25 O C

LEVURES : INDIGENES

ELEVAGE : CUVE DE 10,000 LITRES

COLLAGE : NON

FILTRATION : NON

DEGRE : 14%

SUCRE RESIDUEL: < 3 g/l

TEMPERATURE DE SERVICE : 16-18 O C



ORZADA

2013

CARIGNAN

VALLE DEL MAULE, CHILE

*Organic Wine*

ODFJELL