



# Capítulo Blend Orgânico 2019

## Produtor: Odfjell

Blend de uvas de diversos vales chilenos, entre elas vinhas de Malbec de 100 anos, este tinto é macio e aromático, com taninos aveludados e final fresco. Um projeto orgânico que leva em seu corte além da malbec, a cabernet sauvignon, a syrah e a Carignan. Um belo vinho que mereceu 92 pontos Descorchados.

## Terroir

**País:** Chile

**Região:** Valle del Maipo

**Uva:** 38% Malbec, 22,5% Cabernet Sauvignon, 20,5% Syrah e 19% Carignan

## Elaboração

**Tipo:** Tinto

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Amadurecimento:** 4 meses em barricas de carvalho francês.

## Por Murilo

**Visual:** Rubi intenso com reflexos violáceos.

**Gustativo:** Médio corpo, com taninos sedosos e elegância. Apresenta grande frescor e seu final de boca é redondo e persistente.

**Olfativo:** Complexo, com frutas secas, frutas vermelhas, como cerejas e groselhas, notas de especiarias, como pimenta e toques minerais e florais.

**Harmonização:** Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, preparações a base de carnes de caça e cordeiro, massas com molhos a base de carne e queijos maduros.

## Serviço

**Temperatura de Serviço:** 16/18º

**Estimativa de Guarda:** Pronto para beber

## Produtor

No início dos anos 1990, o armador norueguês Dan Odfjell se apaixonou por um pequeno pedaço de terra no Valle del Maipo, no Chile. Conseguiu concretizar o sonho de plantar as primeiras vinhas no local em 1994 e, hoje, a produção é conduzida por seus filhos, que mantêm o espírito explorador de armadores da família Odfjell na admiração e descoberta do vinho. A missão da vinícola é produzir rótulos memoráveis de forma sustentável. Todos os vinhedos são orgânicos e iniciaram recentemente a conversão para a agricultura biodinâmica. São 85 hectares plantados no Maipo, além das vinhas mantidas em Cauquenes e Lontué, totalizando 115 hectares de vinhedos.