



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