



Odfjell Armador Syrah Orgânico

Produtor: Odfjell

Rico e aromático Syrah, elaborado a partir de vinhas orgânicas localizadas no vinhedo Padre Hurtado, Valle del Maipo, este tinto se revela equilibrado e elegante na taça. Fresco, boa acidez e persistente, é um ótimo exemplo da variedade syrah cultivada no Chile. Um vinho orgânico com selo, cultivado sem nenhum tipo de agrotóxico e vinificado com a mínima intervenção nas fases de clarificação. Um baita vinho!!

Terroir

País: Chile

Região: Valle Del Maipo

Uva: Syrah

Elaboração

Tipo: Tinto

Teor Alcoólico: 13,5%

Amadurecimento: 40% do vinho estagia em barricas de carvalho entre 4 e 5 meses.

Por Murilo

Visual: Rubi intenso com reflexos púrpuros.

Olfativo: Frutas vermelhas maduras, figos, notas de cravo e toques de baunilha.

Gustativo: Médio corpo, com taninos finos. Sua acidez é agradável e equilibrada, e seu final de boca revela notas de frutas vermelhas e baunilha.

Harmonização: Carnes vermelhas grelhadas e assadas com molhos de média intensidade, massas recheadas com molhos intensos, cordeiro, aperitivos, sanduíches, hambúrguer, embutidos...

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.