



Odessa



ODFJELL
Premium Organic Wines



Более 25 лет назад норвежский судостроитель Ден Одфель открыл для себя Долину Майпо. Рождённый в Бергене, Норвегия, он не смог противостоять притяжению южного солнца и основал винодельню в Чили. Сегодня ей управляют его сыновья: Лоуренс и Ден младший. Основной задачей при создании было подчеркнуть уникальность каждого виноградника и выразить его терруар по средствам вина. Все виноградники культивируются согласно органическим методам, уже начался постепенный переход на биодинамические методы, а все манипуляции осуществляются вручную.

Первые лозы были посажены в 1994 году. Сейчас общая площадь виноградников составляет 115 га. Из них 85 га расположены в Долине Майпо, высота лоз над уровнем моря составляет 405 метров, почвы преимущественно аллювиальные, а основным сортом является Каберне Совиньон. Долина Курико представляет собой узкую полосу виноградников, располагающихся на высоте 241 метр над уровнем моря, засаженных в 1960 годах вблизи реки Кларо, на которых доминирует Мальбек. Высота виноградников в Долине Мауле составляет 175 метров над уровнем моря. Старые лозы сформированы в соответствии с методом Гобеле и культивируются без использования орошения. Основной сорт винограда - Кариньян, который благодаря низкой урожайности и глинистому типу почв даёт очень концентрированный и комплексный урожай.

Винодельня построена в соответствии с гравитационным методом по проекту одного из сыновей, Лоуренса. Благодаря минимальному использованию насосов и помп, удаётся получить элегантные вина, сохраняющие самые деликатные ароматы. Здание располагается на вершине холма, над стройными рядами лоз, а винодельня и погреб находятся под землёй. Бетонные стены имеют толщину 30 сантиметров, благодаря двум этим факторам среднесуточная и среднегодовая температура в технических помещениях не имеет резких перепадов. Также на винодельне занимаются разведением лошадей норвежской породы Фьорд, стилизованный силуэт лошади является логотипом винодельни. Некоторые линейки вин названы в честь судостроительной истории компании, ярким примером может служить Армадор, что в переводе с испанского означает судовладелец. А морской термин Орзада расшифровывается как плавание против ветра перед установкой направления.



Armador Sauvignon Blanc

Армадор Совиньон Блан



Страна: Чили

Регион: Долина Касабланка

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Совиньон Блан

Особенность: возраст лоз не менее 15 лет, ручной сбор урожая

Гастрономия: различные брускетты, лёгкие закуски на основе рыбы и морепродуктов, молодые сыры

Температура подачи: 6-8 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Armador Merlot

Арматор Мерло



Light
Elegant
Silky

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Мерло

Особенность: средний возраст лоз 10-15 лет, ручной сбор урожая

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся деликатной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Armador Carmenere

Арматор Карменер



○ Light
○ Elegant
○ Silky

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо, Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Карменер

Особенность: возраст лоз не менее 20 лет, ручной сбор урожая

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Armador Syrah

Арматор Сира



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо, Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Сира

Особенность: возраст лоз не менее 10 лет, ручной сбор урожая

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Armador Cabernet Sauvignon

Арматор Каберне Совиньон



- Rich
- Full-bodied
- Masculine

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо, Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз не менее 21 года

Выдержка: кратковременная в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Capitulo

Капитуло



Rich
Full-bodied
Masculine

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо, Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Мальбек, Кариньян, Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз: Мальбек 60 лет, Кариньян 100 лет, Каберне Совиньон 20 лет

Выдержка: 30% вина было выдержано в трехлетних дубовых бочках 4 месяца

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2015: JS: 93/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Orzada Carmenere

Орзада Карменер



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Чили

Регион: Долина Майпо, Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Карменер

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз не менее 20 лет

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2015: JS: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Orzada Carignan

Орзада Кариньян



Rich
Full-bodied
Masculine

Страна: Чили

Регион: Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Кариньян

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз от 60 до 100 лет

Выдержка: в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса и дичи подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2015: JS: 91/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram



Orzada Cabernet Sauvignon

Орзада Каберне Совиньон



○ Medium-bodied
○ Juicy
○ Velvet

Страна: Чили

Регион: Долина Мауле

Производитель: Odfjell (Одфьель)

Сорта винограда: Каберне Совиньон

Особенность: ручной сбор урожая, возраст лоз не менее 20 лет

Выдержка: 50% во французской дубовой бочке, 50% в чанах из нержавеющей стали

Гастрономия: блюда из мяса подвергшиеся сильной тепловой обработке

Температура подачи: 16-18 °C

Награды:

2015: JS: 90/100



ВИННЫЙ ПРОЕКТ
enogram