

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

Bodega Otronia está ubicada en el corazón de la Patagonia en el **paralelo 45°33'**, probablemente, la última frontera el sur para cultivar viñas.

La heterogeneidad de los suelos, los vientos permanentes y el clima frío y seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.



45 RUGIENTES · CORTE DE BLANCAS

2019

Este vino es un blend de Pinor Gris, Chardonnay y Gewürztraminer. Las uvas fueron prensadas de forma directa sin despalillar en prensa neumática, a baja presión separando vino flor de prensa. Luego del desfangado estático, se fermenta cada componente por separado en piletas/ huevos de hormigón. Una vez definido el corte, se cría en fudres de roble francés y en piletas de hormigón durante 18 a 20 meses.

COLOR: Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

NARIZ: Este vino presenta aromas de frutas tropicales, cascara de cítricos y recuerdos florales de Jazmin gracias al aporte del Gewürztraminer. Al abrirse, aparecen algunas notas minerales.

PALADAR: En la boca encontramos sensaciones de frescor y dulzura. De larga persistencia.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: Chardonnay 48%

Gewurstraminer 27% y Pinot Grigio 25%.

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

Enólogo: Juan Pablo Murgia

Alcohol: 13.2%

Acidez Total: 7 g/L

Azúcar Residual: 3 g/L

pH: 3.36