

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 · PINOT NOIR

2019

Este vino nace como una combinación de diferentes lotes de Pinot Noir de diferentes bloques, elaborados por separado y luego ensamblados en busca de la mejor combinación, que logre potenciar el carácter del terroir de Sarmiento y el perfil elegante y delicado del Pinot Noir. Las uvas son cosechadas en marzo, se fermentan en vasijas de hormigón, con 50% racimos enteros y 50% despallado, en busca del efecto de maceración carbónica para obtener notas frutales y complejidad aromática. La crianza se realiza el 80% en foudres de roble francés y el 20% en concreto de 18 a 20 meses.

COLOR: Rojo rubí delicado, con reflejos violáceos.

NARIZ: Se perciben frutas rojas como cerezas y fresas, combinadas con notas especiadas de pimienta negra, canela y toques minerales, muy característicos de este peculiar terroir.

Es necesario tomarse unos minutos para descubrir las múltiples capas aromáticas de este gran Pinot Noir Patagónico.

PALADAR: Se caracteriza por su frescura y delicadeza. Muy complejo, de estructura media, elegante y fino.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades : 100% Pinot Noir

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

Enólogo : Juan Pablo Murgia

Alcohol: 12,5%

Acidez Total: 6.12 g/L

Azúcar Residual: 1.8 g/L

pH: 3.63



AVINEA