

# 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

2020

Este vino es un blend de Pinot 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 Jazmín 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 45%,  
Gewürztraminer 40%, Pinot Grigio 15%.

**Región:** Sarmiento, Chubut, Argentina

**Enólogo:** Juan Pablo Murgia

**Alcohol:** 13.5 %

**Acidez:** 8.4 g/L

**Azúcar:** 3 g/L

**pH:** 3.10



AVINEA