

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 2021

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% despalillado, en busca del efecto de maceración carbónica para obtener notas frutales y complejidad aromática. La crianza se realiza en foudres de roble francés y en concreto por 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

Variedad: 100% Pinot Noir.

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina.

Enólogo: Juan Pablo Murgia.

Alcohol: 13 %

Acidez: 6.03 g/L

Azúcar: 1.98 g/L

pH: 3.33



AVINEA