



OTRONIA

Brut Nature Rosé

MÉTODO TRADICIONAL

PATAGONIA ARGENTINA

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

El suelo compuesto por rocas y arcillas, los vientos permanentes y el clima seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.

El origen austral y un clima extremo forjan la personalidad de nuestros espumantes, otorgándoles características tan singulares como las coordenadas en las que nace.

Prensado con racimo entero, fermentado con levaduras nativas y elaborado bajo método tradicional con 25 meses de crianza sobre lías.

Delicado color rosado con tonos bronce. Presenta aromas de pan tostado, cereza, fresas silvestres y praliné.

En boca las suaves burbujas aportan textura equilibrada y elegancia, complementada por una gran acidez y una delicada sensación de untuosidad.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Pinot Noir Orgánico.

Producción: 3000 botellas.

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina.

Enólogo: Juan Pablo Murgia.

Alcohol: 12.2%

Acidez Total: 9.5 g/L.

Azúcar Residual: 2,73 g/L.

pH: 3.03

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

Beber con moderación.



AVINEA

40°

45°
33'
00''
S

50°