

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

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

El suelo calcáreo, los vientos permanentes y el clima seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.

45 RUGIENTES · CORTE DE BLANCAS

2018

Este vino es un blend de Pinor Gris, Chardonnay y Gewürztraminer. Cosechado manualmente en cajas de 20 kg en horas de la mañana y prensadas de forma directa sin depalillar 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: Gewurstraminer (42%),
Pinot Grigio (26%), Chardonnay
(32%)

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

Enólogo: Juan Pablo Murgia

Alcohol: 13%

Acidez Total: 7%

Azúcar Residual: 2,07 g/L

pH: 3.25



AVINEA

Beber con moderación. © 2020 Grupo Avinea. Argentina