

# 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 · PINOT NOIR

2018

Este vino nace como una mezcla de diferentes lotes de Pinot Noir de diferentes bloques, elaborados por separado y luego ensamblados en busca de mejorar combinación que logre potenciar el carácter del terroir de Sarmiento y el perfil elegante y delicado del Pinot Noir. Cosechados en marzo, se fermentan en vasijas de hormigón, encubando con 50% racimos enteros y 50% despalillado, en busca del efecto de maceración carbónica para obtener notas frutales y complejidad aromática.

**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%

**Azúcar Residual:** 2,6 g/L

**pH:** 3.65



AVINEA

Beber con moderación. © 2020 Grupo Avinea. Argentina