

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.

BLOCKS 3&6· CHARDONNAY

2018

Este Chardonnay nace de la selección de los bloques 3 y 6 provenientes de la chacra 22. Su intensa y particular expresión aromática lo hacen único y le dan a este vino una gran personalidad. Cosechados en marzo, se obtiene el mosto de prensado directo, desfangado estático y luego fermentado. Una vez terminada la fermentación maloláctica se trasiega a fudres de roble francés hasta cumplir una crianza de 18 a 20 meses.

COLOR: Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

NARIZ: Notas de frutas blancas como el durazno y la pera, combinadas con un tono floral. Se perciben notas de hierbas, té de manzanilla, tomillo, que recuerdan el entorno natural del que proceden las uvas que dan origen a este complejo vino.

PALADAR: Caracterizado por su frescura, profundidad, vitalidad, sabor y larga persistencia. La acidez natural de este terroir patagónico le confiere un carácter y tensión muy atractivo, además de garantizar una larga vida y crianza en la botella.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Chardonnay

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

Enólogo: Juan Pablo Murgia

Alcohol: 13%

Acidez: 7,4%

Azúcar: 2 g/L

pH: 3.25



AVINEA

BEBER CON MODERACIÓN. PROHIBIDA SU VENTA A MENORES DE 18 AÑOS. © 2020 Grupo Avinea. Argentina

40°

45°
33'
00"
S

50°