

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.

BLOCK I · PINOT NOIR

2018

Este vino nace de la selección de la mejor selección de nuestra chacra 22, el bloque 1. Se diferencia como vino de bloque por sus características especiales que distinguen a este terroir, con sus notas florales herbales y especiadas, y su fruta roja típica de los Pinot noir de la zona fría. Se cosechó en marzo fermentado en vasijas de hormigón, usando la técnica de racimo entero en un 50%. Una vez descubado y terminada la fermentación maloláctica se crió en fudres de roble francés sin tostar durante 18 a 20 meses.

COLOR: Rojo rubí delicado con reflejos violáceos.

NARIZ: Pinot Noir de gran caracter, notas de frambuesas y cerezas combinadas con hierbas como oregano, tomillo, trufa y flores. Gran complejidad y finura en este espléndido vino patagónico.

PALADAR: Estructura delicada y persistente. Taninos sedosos, combinados con una acidez natural firme, le dan una vitalidad y profundidad únicas. De intensidad media, su gran característica es la finura y complejidad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedad: 100% Pinot Noir

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

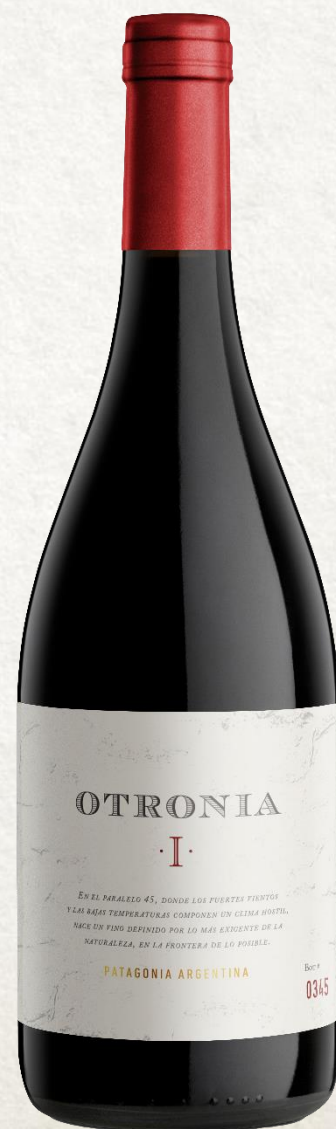
Enólogo: Juan Pablo Murgia

Alcohol: 12%

Acidez: 5,7%

Azúcar: 1,8 g/l

pH: 3.65



AVINEA

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

40°

45°
33'
00"
S

50°