

# OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

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

La heterogeneidad de los suelos, los vientos permanentes y el clima frío y seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.



## BLOCK I · PINOT NOIR

2019

Este vino nace 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 la fruta roja típica de los Pinot Noir de zona fría. Se cosechó en marzo y fue fermentado en 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 carácter, 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, que le dan una vitalidad y profundidad únicas. De intensidad media, su gran característica es la finura y complejidad.

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietal:** 100% Pinot Noir

**Alcohol:** 12.9%

**Región:** Sarmiento, Chubut, Argentina

**Acidez:** 6.3g/L

**Enólogo:** Juan Pablo Murgia

**Azúcar:** 1.89 g/L

**pH:** 3.44



AVINEA