

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

45° RUGIENTES ROSÉ 2021

SARMIENTO · CHUBUT · PATAGONIA

COLOR: Salmón suave y delicado.

NARIZ: Aromas de fruta roja, pimienta rosa y flores.

PALADAR: Fresca acidez con sabores frutales, gran volumen y un final persistente gracias a la crianza.

COMPOSICIÓN VARIETAL: 100% Pinot Noir orgánico.

ELABORACIÓN:

Este vino fue elaborado con uvas Pinot Noir de parcelas seleccionadas con suelos arenosos-arcillosos, para resaltar la frescura, la fruta y la complejidad.

Las uvas fueron cosechadas a fines de febrero. El vino fue elaborado mediante prensado directo y con fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable.

La crianza se realizó en toneles de roble francés sin tostar durante 20 meses.

ENOLOGÍA: Juan Pablo Murgia

AT: 7.12g/L

AR: 4.14 g/L

pH: 3.30

ALC: 13.5%

