

# 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.

## CHARDONNAY

2021

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. Elaborado con uvas cosechadas en marzo. Se obtiene el mosto de prensado directo, se realiza desfangado estático y luego es fermentado. Una vez terminada la fermentación maloláctica se trasiega a fudres de roble francés hasta completar una crianza de 18 a 20 meses.

**COLOR:** Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

**NARIZ:** Notas de frutas blancas como durazno y pera, combinadas con un toque floral. Se perciben aromas 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 atractivos, además de garantizar una larga vida y crianza en botella

## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Varietal:** 100% Chardonnay.

**Región:** Sarmiento, Chubut, Argentina.

**Enólogo:** Juan Pablo Murgia.

**Alcohol:** 12.9 %

**Acidez:** 7.2 g/L

**Azúcar:** 5.43 g/L

**pH:** 3.27



AVINEA