

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.

PINOT NOIR

2021

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 orégano, 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

Variedad: 100% Pinot Noir.

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina.

Enólogo: Juan Pablo Murgia.

Alcohol: 13.5 %

Acidez: 5.74 g/L

Azúcar: 2.22 g/L

pH: 3.53



AVINEA