

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

45 RUGIENTES PINOT NOIR 2022

Este vino es el resultado de la combinación de diversos lotes de Pinot Noir, los cuales son elaborados por separado y luego ensamblados con el objetivo de encontrar la mejor combinación que resalte el carácter del terroir de Sarmiento y el perfil elegante y delicado de esta variedad. Las uvas son cosechadas a mediados de marzo y fermentadas en vasijas de hormigón, utilizando porcentajes variables (10% - 50%) de uvas en racimos enteros y despalillada. La crianza se lleva a cabo en foudres de roble francés sin tostar y concreto durante 20 a 22 meses.



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia.

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir.

COSECHA: Entre fines de febrero y fines de marzo 2022.

EMBOTELLADO: Febrero 2024.

REGIÓN: Sarmiento, Chubut, Patagonia Argentina.

ACIDEZ TOTAL: 6 g/L

AZÚCAR: 1,8 g/L

PH: 3,42

ALCOHOL: 12,5%

VIÑEDO: Paico & Sierra Silva.