

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

45 RUGIENTES

CORTE DE BLANCAS

2022

Este vino es un corte de Chardonnay, Gewürztraminer y Pinot Gris. Las uvas fueron prensadas directamente por prensa neumática, sin despalillar y a baja presión, separando el vino flor del prensado. Después del desfangado estático, cada componente fermentó por separado en tanques de acero inoxidable y huevos de hormigón. Una vez definido el corte, el vino se crió en fudres de roble francés sin tostar y piletas de hormigón durante 20 a 22 meses.



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia.

COMPOSICIÓN: 40% Chardonnay, 30% Gewürztraminer, 30% Pinot Gris.

COSECHA: Primera quincena de marzo 2022.

EMBOTELLADO: Febrero de 2024.

ACIDEZ TOTAL: 7,73 g/L

AZÚCAR: 2,2 g/L

PH: 3.2 **ALCOHOL:** 13%

VIÑEDO: Paico & Sierra Silva.

REGIÓN: Sarmiento, Chubut, Patagonia Argentina.