

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

45 RUGIENTES ROSÉ 2022

Este vino se elaboró a partir de uvas Pinot Noir seleccionadas de parcelas con suelos arenosos-arcillosos, con el objetivo de resaltar su frescura, frutuosidad y complejidad. Las uvas fueron cosechadas entre fines de febrero y fines de marzo y el vino fue elaborado mediante prensado directo, seguido de una fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable. Posteriormente, se llevó a cabo la crianza en toneles de roble francés sin tostar durante 20 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: 8 g/L

AZÚCAR: 2,05 g/L

PH: 3,15

ALCOHOL: 12,7%

VIÑEDO: Paico & Sierra Silva.