

**OTRONIA**  
PATAGONIA EXTREMA

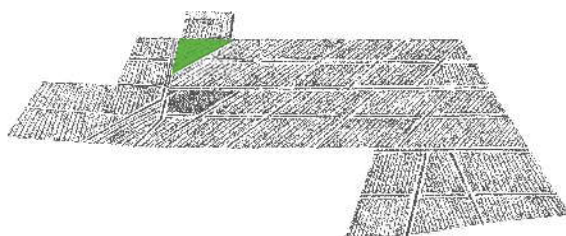
## LAGUNAR TORRONTÉS 2022

Lagunar está inspirado en una era geológica en la cual el terroir que hoy compone nuestra finca se encontraba cubierto por las aguas del antiguo Paleolago Sarmiento. Hoy en día, este lugar produce vinos excepcionales, marcados por su origen, la historia y sus suelos, los cuales poseen una textura determinada por los materiales del fondo del lago.

La parcela de la cual provienen estas uvas posee suelos de arenas eólicas, arcillas lagunares y piedras fluviales. Las uvas son cosechadas manualmente y prensadas sin despalillar. Se realiza un desfangado estático por frío y la fermentación es espontánea. El vino luego es criado en toneles de roble francés sin tostar durante 22 meses.



### VIÑEDO SIERRA SILVA • PARCELA 74



**ENÓLOGO:** Juan Pablo Murgia.

**COMPOSICIÓN:** 100% Torrontés.

**COSECHA:** Inicios de abril de 2022.

**EMBOTELLADO:** Fines de febrero 2024.

**REGIÓN:** Sarmiento, Chubut, Patagonia Argentina.

**ACIDEZ TOTAL:** 8 g/L

**AZÚCAR:** 2,5 g/L

**PH:** 3,25

**ALCOHOL:** 13%

**VIÑEDO:** Sierra Silva.