

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

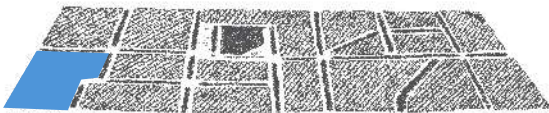
OTRONIA **PINOT NOIR 2022**

Este vino es el resultado de una cuidadosa selección de uvas provenientes de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos Paico y Sierra Silva. Refleja la expresión más profunda y pura del terruño de Otronia, a través de una de las variedades más especiales que es el Pinot Noir. Buscamos mostrar la esencia de nuestro terruño y nuestro paisaje a través de la máxima expresión hecha vino.

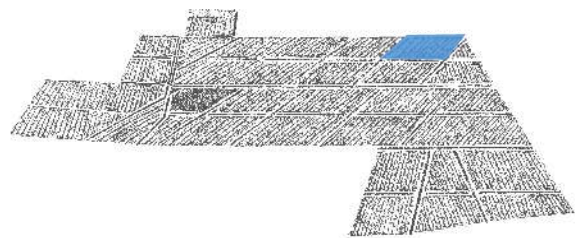
Las uvas fueron cosechadas el 15 (Paico) y 20 (Sierra Silva) de marzo y fermentadas en cuba de roble francés, utilizando la técnica de vinificación de racimo entero al 30-40%. Una vez finalizada la fermentación maloláctica, el vino fue criado en fudres de roble francés sin tostar durante 22 meses.



VIÑEDO PAICO • PARCELA 1



VIÑEDO SIERRA SILVA • PARCELA 82



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia.

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir.

COSECHA: Segunda quincena de marzo 2022.

EMBOTELLADO: Fines de febrero 2024.

REGIÓN: Sarmiento, Chubut, Patagonia Argentina.

ACIDEZ : 6 g/L

AZÚCAR: 1,8 g/L

PH: 3,5

ALCOHOL: 12,5%

VIÑEDO: Paico & Sierra Silva.