

# OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

## 45° RUGIENTES ROSÉ 2020

SARMIENTO · CHUBUT · PATAGONIA

**COLOR:** Salmón suave y delicado.

**NARIZ:** Aromas de fruta roja , pimienta rosa y flores.

**PALADAR:** Fresca acidez con sabores frutales, buen volumen y un final persistente debido a la crianza.

**COMPOSICIÓN VARIETAL:** 100% Pinot Noir orgánico.

### ELABORACIÓN:

Este vino fue elaborado con uvas Pinot Noir de parcelas seleccionadas con suelos arenosos-arcillosos, para resaltar la frescura, la fruta y la complejidad.

Las uvas fueron cosechadas a fines de febrero. El vino fue elaborado mediante prensado directo y con fermentación espontánea en tanques de acero inoxidable.

La crianza se realizó en toneles de roble francés sin tostar durante 20 meses.

**ENOLOGÍA:** Juan Pablo Murgia y Alberto Antonini

**AT:** 7.43g/L   **AR:** 2.71g/L   **pH:** 3.20   **ALC:** 13.5%

