

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

OTRONIA **BRUT ROSÉ**

Elaborado a partir de uvas 100% Pinot Noir provenientes de suelos compuestos mayoritariamente por arcillas estructuradas por piedras de origen fluvial y clastos de roca aluvial de la Sierra Silva. Los vientos permanentes y sobre todo el clima frío extremo de este terruño (Winkler I) nos permite elaborar espumantes de un nivel cualitativo excepcional.

Prensado directo sin despalillar, fermentado por levaduras nativas y elaborado bajo método tradicional durante 25 meses de crianza sobre lías, complejizan este espumante que posee niveles de acidez extraordinarios.



VIÑEDO PAICO • PARCELAS 11 & 12



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia.

COMPOSICIÓN: 100% Pinot Noir.

COSECHA: Fines de febrero 2022.

EMBOTELLADO: Diciembre 2022.

REGIÓN: Sarmiento, Chubut, Patagonia Argentina.

ACIDEZ TOTAL: 8,5 g/L

AZÚCAR: 2,5 g/L

PH: 3,10

ALCOHOL: 12%

VIÑEDO: Paico