

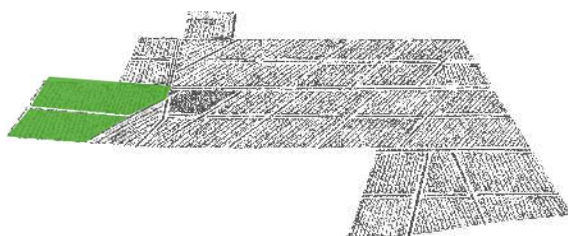
**OTRONIA**  
PATAGONIA EXTREMA

## **OTRONIA** **BRUT**

Elaborado con uvas 100% Chardonnay procedentes de las terrazas del viñedo Sierra Silva. En el primer metro de profundidad encontramos suelos arenosos eólicos y a partir del segundo metro del perfil encontramos roca calcárea de la Sierra Silva. Los vientos permanentes y sobre todo el clima extremadamente frío de este terruño (Winkler I) permiten elaborar vinos espumosos de un nivel de calidad excepcional. El prensado directo sin despalillado, fermentado por levaduras autóctonas y elaborado bajo el método tradicional durante 25 meses de crianza sobre lías, complejizan este espumoso que posee unos extraordinarios niveles de acidez.



### **VIÑEDO SIERRA SILVA · PARCELAS 51 & 52**



**ENÓLOGO:** Juan Pablo Murgia.

**COMPOSICIÓN:** 100% Chardonnay.

**COSECHA:** Segunda semana de febrero 2022.

**EMBOTELLADO:** Diciembre 2022.

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

**ACIDEZ TOTAL:** 10,31 g/L

**AZÚCAR:** 11,5 g/L

**PH:** 3,08

**ALCOHOL:** 12%

**VINEYARD:** Sierra Silva.