



# OTRONIA

*Brut Nature*

MÉTODO TRADICIONAL

PATAGONIA ARGENTINA

**Bodega Otronia** está ubicada en el corazón de la Patagonia en el paralelo 45'33, probablemente, la última frontera del sur para cultivar viñas.

El suelo compuesto por rocas y arcillas, los vientos permanentes y el clima seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.

El origen austral y un clima extremo forjan la personalidad de nuestros espumantes, otorgándoles características tan singulares como las coordenadas en las que nace.

Prensado con racimo entero, fermentado con levaduras nativas y elaborado bajo método tradicional con 25 meses de crianza sobre lías.

Suave color amarillo pálido, presenta aromas de pan tostado, frutas como durazno blanco, cítricos y notas herbales y florales.

En boca las suaves burbujas aportan textura equilibrada y elegancia, complementada por una gran acidez y una delicada sensación de untuosidad.



## INFORMACIÓN TÉCNICA

**Variedad:** 100% Chardonnay Orgánico.

**Producción:** 4600 botellas.

**Región:** Sarmiento, Chubut, Argentina.

**Enólogo:** Juan Pablo Murgia.

**Alcohol:** 12.3%

**Acidez Total:** 9.73 g/L.

**Azúcar Residual:** 6.53 g/L.

**pH:** 3,07

# OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

Beber con moderación.



AVINEA

40°

45°  
33'  
00''  
S

50°