



# OTRONIA

*Brut Nature Rosé*

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.

Delicado color rosado con tonos bronce. Presenta aromas de pan tostado, cereza, fresas silvestres y praliné.

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% Pinot Noir Orgánico.

**Producción:** 3000 botellas.

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

**Enólogo:** Juan Pablo Murgia.

**Alcohol:** 12.2%

**Acidez Total:** 9.5 g/L.

**Azúcar Residual:** 2,73 g/L.

**pH:** 3.03

# OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

Beber con moderación.



AVINEA

40°

45°  
33'  
00''  
S

50°