

OTRONIA

PATAGONIA EXTREMA

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

La heterogeneidad de los suelos, los vientos permanentes y el clima frío y seco garantizan una producción de uva orgánica libre de enfermedades.

CHARDONNAY

2020

Este Chardonnay nace de la selección de los bloques 3 y 6 provenientes de la chacra 22. Su intensa y particular expresión aromática lo hacen único y le dan a este vino una gran personalidad. Elaborado con uvas cosechadas en marzo. Se obtiene el mosto de prensado directo, se realiza desfangado estático y luego es fermentado. Una vez terminada la fermentación maloláctica se trasiega a fudres de roble francés hasta completar una crianza de 18 a 20 meses.

COLOR: Amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

NARIZ: Notas de frutas blancas como durazno y pera, combinadas con un toque floral. Se perciben aromas de hierbas, té de manzanilla, tomillo, que recuerdan el entorno natural del que proceden las uvas que dan origen a este complejo vino.

PALADAR: Caracterizado por su frescura, profundidad, vitalidad, sabor y larga persistencia. La acidez natural de este terroir patagónico le confiere un carácter y tensión muy atractivos, además de garantizar una larga vida y crianza en botella.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Varietal: 100% Chardonnay

Alcohol: 13.0%

Región: Sarmiento, Chubut, Argentina

Acidez: 8.5 g/L

Enólogo: Juan Pablo Murgia

Azúcar: 3 g/L

pH: 3.1