



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Brut Nature Rosé

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 25 mois sur lies

Un mot sur la cuvée

Plongez dans l'exceptionnel avec cet effervescent 100% Pinot Noir, élaboré dans un climat froid et venteux qui magnifie chaque bulle. Vieilli 25 mois sur lies, ce vin dévoile une fraîcheur éclatante et une complexité fascinante. Savourez une élégance pétillante qui ravira vos sens et fera briller vos moments les plus précieux.

Le domaine

Le domaine Otronia, fondé en 2008 à Sarmiento, Chubut, en Argentine, est né dans une région vierge de vignes. Dirigé par le vigneron Juan Pablo Murgia, il a connu un succès immédiat avec ses chardonnays et pinots noirs, remportant des éloges dès la première récolte en 2017. Le domaine s'est depuis diversifié avec d'autres cépages, tout en conservant une approche biologique et en s'adaptant aux défis climatiques de la région. Otronia est désormais reconnu comme le producteur phare de Chubut.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Framboise et cerise, accompagnés de notes florales délicates

Frais et vibrant, avec une effervescence fine et persistante

Conseils

T° de Service : 6 - 9 ° C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Tartare de saumon

Tarte aux fruits rouges



Informations techniques

Alcool : 12.5 %

pH : 2.97

Acidité totale (H2SO4) : 8.55 g/L

Sucre résiduel : 2.37 g/L