



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Block III&VI - 2019

Appellation : Patagonie

Cépage : Chardonnay

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 18-20 mois en foudres de chêne français et cuve en béton

Un mot sur la cuvée

Découvrez l'essence de la Patagonie avec ce Chardonnay, élaboré à partir de raisins soigneusement sélectionnés des blocs 3 et 6. Ce vin au caractère unique séduit par ses notes de fruits blancs, de fleurs délicates et d'herbes aromatiques, évoquant le terroir exceptionnel de Sarmiento. Sa fraîcheur et sa profondeur en font un compagnon idéal pour vos moments de partage

Le domaine

Le domaine Otronía, 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. Otronía est désormais reconnu comme le producteur phare de Chubut.

Notes de Dégustation

Profil aromatique : Pêche et la poire, enrichis de délicates notes florales et nuances herbacées

Il distingue par sa fraîcheur et sa vivacité. Belle texture et final longue

Conseils

T° de Service : 6 - 9 °C

Potentiel de garde : 5 ans

Accords

Poisson grillé

Fromages crémeux tels que le Brie ou Camembert

Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.2

Acidité totale (H₂SO₄) : 9 g/L

Sucre résiduel : 2.4 g/L