



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Otronia Block I - 2019

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

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 le Pinot Noir 2019 de Bodega Otronia, un vin qui incarne l'âme sauvage de la Patagonie, révélé par son terroir unique sur le parallèle 45°33. Un assemblage exceptionnel de fruits rouges et d'herbes aromatiques, offrant une complexité et une finesse incomparables

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 : Framboises et de cerises, enrichis de notes d'herbes, ainsi que des nuances florales subtiles

Structure délicate et persistante. Les tannins soyeux se mêlent à une acidité naturelle vive

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Canard rôti

Pâtes aux champignons



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.44

Acidité totale (H2SO4) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 1.89 g/L