



# OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

[www.otronia.com](http://www.otronia.com)



## Otronía 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 Otronía, 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 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 : 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 (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>) : 6.3 g/L

Sucre résiduel : 1.89 g/L

