



OTRONIA

Chubut, Patagonie - Argentine

www.otronia.com



Otronia Block I - 2021

Appellation : Patagonie

Cépage : Pinot Noir

Terroirs : Sols argilo-graveleux

Région : Sarmiento, Chubut

Élevage : 22 mois en foudres de chêne français et cuve en béton

Un mot sur la cuvée

Issu d'une sélection rigoureuse de parcelles des vignobles Paico et Sierra Silva, au cœur de Sarmiento en Patagonie, ce Pinot Noir exprime avec précision le terroir extrême d'Otronia. Les raisins, vendangés mi-mars, ont fermenté en fût de chêne français avec 50 % de grappes entières. Le vin a été élevé 22 mois en foudres de chêne français non toastés, préservant finesse, pureté aromatique et identité du paysage patagonien.

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 : Nez fin et profond, marqué par les fruits rouges frais, des notes florales et une touche épicée subtile.

La bouche est élégante et droite, avec une texture soyeuse, une belle fraîcheur et une finale longue, précise et minérale.

Conseils

T° de Service : 14 ° C

Potentiel de garde : 5 - 8 ans

Accords

Volaille fermière aux morilles

Tarte fine aux champignons et thym



Informations techniques

Alcool : 13 %

pH : 3.5

Acidité totale (H2SO4) : 5.85 g/L

Sucre résiduel : 2.22 g/L