

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Otronia 45° Rugientes Corte de Blancas 2019
<b>Vinícola</b>	Bodega Otronia
<b>Safra</b>	2019
<b>País</b>	Argentina
<b>Região</b>	Patagônia
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	Chardonnay, Pinot Gris e Gewürztraminer
<b>Teor Alcoólico</b>	13,5%
<b>Maturação</b>	18 a 20 meses em foudres de carvalho francês e tanques de concreto
<b>Temperatura de Serviço</b>	10 a 12 °C
<b>Guarda</b>	-
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	95 pts Tim Atkin   94 pts Decanter World Wine Awards   94 pts Guia Descorchados   94 pts James Suckling   93 pts Revista Adegas   90 pts International Wine Challenge

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo empresário argentino Alejandro Bulgueroni e pelo consultor italiano Alberto Antonini, Otronia é o projeto vinícola mais meridional da América do Sul. Eles estabeleceram um vinhedo orgânico de 50 hectares as margens do Lago Musters, na pequena comuna de Sarmiento (extremo sul da província de Chubut). A região é caracterizada como um deserto, onde solos de argila e rochas aluviais, clima frio, bem como constantes ventos secos, asseguram a manutenção de uvas livres de doenças. Além disso, a escolha estratégica de posicionar o vinhedo às margens de um lago foi feita para mitigar o risco de geadas. Composto por 48% Chardonnay, 27% Gewurztraminer e 25% Pinot Grigio, o 45° Regientes Corte de Blancas da safra 2019 foi vinificado em cubas de concreto. O blend estagiou de 18 a 20 meses num misto de foudres de carvalho francês e cubas de concreto.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

amarelo-palha

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

notas de melão cantaloupe, pêssego amarelo, cítricos maduros (limão-siciliano e lima-da-pérsia), além de nuances de baunilha, mel, e pedra molhada, junto a um floral de rosas

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

um conjunto energético, profundo e cheio de tensão, onde o sabor mostra um caráter mais fresco – <em>zest</em> de limão, nectarina, ervas culinárias, pimenta-verde – culminando em um final longo e sávido

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate



### CULINÁRIA

### DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole