VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Otronia 45° Rugientes Pinot Noir 2020
Vinícola	Bodega Otronia
Safra	2020
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	Chubut
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	18 a 20 meses em tanques de concreto e foudres de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	até 2031
Decanter	30 - 45 minutos
Premiações	93 pts Guia Descorchados | 93 pts James Suckling | 92 pts Tim Atkin | 92 pts International Wine & Spirits Competition | 92 pts Revista Adega

VEDANTE

Aglomerada

TAÇA

Borgonha

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.

45° Rugientes Pinot Noir é elaborado pela combinação de diferentes parcelas, todas vinificadas separadamente. A fermentação em cubas de concreto ocorreu pela técnica de maceração carbônica, utilizando 50% de cachos inteiros. Por fim, foi realizada uma maturação de 18 a 20 meses, parte em foudres de carvalho francês, parte em tanques de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi brilhante de média intensidade

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

DESCRIÇÃO: boa complexidade, revelando aromas em camadas: em primeiro plano temos frutas vermelhas, principalmente frescas, como a cereja, a framboesa e o morango; em seguida aparecem notas de especiarias doces, como a baunilha e a canela, pimenta-preta, hortelã e uma delicada nuance floral; por fim, finalmente mostra seu caráter europeu, apresentando toques de piso florestal, couro, cogumelos, giz, fumaça e pedra molhada

Análise gustativa

INTENSIDADE: baixa — alta

DOÇURA: seco — doce

ACIDEZ: baixa — alta

TANINO: baixa — alta

CORPO: leve — encorpado

PERSISTÊNCIA: curta — longa

DESCRIÇÃO: envolvente e cativante, com taninos finos, presentes e maduros, perfeitamente integrados a uma acidez gloriosa e indiscutivelmente salivante, em um conjunto que literalmente nos obriga partir para o próximo gole. O perfil de sabor segue a linha olfativa, podendo também ser constatado em camadas; o final de boca é extraordinariamente agradável, harmonioso e de grande persistência

CULINÁRIA

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

DESCRIÇÃO risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral