VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Otronia Brut
Vinícola	Bodega Otronia
Safra	N.V.
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	Chubut
Tipo	espumante
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	12,1%
Maturação	25 meses sobre as lias
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	95 pts Tim Atkin | 94 pts International Wine & Spirits Competition | 94 pts Decanter World Wine Awards | 94 pts Guia Descorchados | 93 pts James Suckling

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo empresário argentino Alejandro Bulgheroni e pelo enólogo italiano Alberto Antonini, a Otronia é um projeto vinícola ultrapremium localizado no paralelo 45°33', o ponto mais meridional da América do Sul e, possivelmente, uma das últimas fronteiras austrais para o cultivo de videiras.

O vinhedo, orgânico e com 50 hectares, foi implantado às margens do Lago Musters, na pequena comuna de Sarmiento, no extremo sul da província de Chubut. Trata-se de uma região de clima desértico e rigoroso, marcada por solos argilosos com rochas aluviais, ventos constantes e temperaturas frias, condições que contribuem para manter as uvas naturalmente livres de doenças. A proximidade do lago foi uma decisão estratégica para reduzir o risco de geadas severas.

O espumante Otronia Brut é fruto de uvas Chardonnay colhidas em uma parcela de solo calcário próxima do Lago Musters. A primeira fermentação foi com leveduras nativas e a segunda, pelo método tradicional, nas próprias garrafas. Foi mantido 25 meses sobre as lias.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa — alta
EVOLUÇÃO	primário — terciário
DESCRIÇÃO	

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa — alta
DOÇURA	seco — doce
ACIDEZ	baixa — alta
TANINO	baixa — alta
CORPO	leve — encorpado
PERSISTÊNCIA	curta — longa
DESCRIÇÃO	

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: robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos