

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	TAÇA
 Champagne	 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 <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	EVOLUÇÃO primário <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> terciário
	DESCRIÇÃO
 Análise gustativa	INTENSIDADE baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	DOÇURA seco <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> doce
	ACIDEZ baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	TANINO baixa <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> alta
	CORPO leve <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> encorpado
	PERSISTÊNCIA curta <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> <div></div> longa
 CULINÁRIA	DESCRIÇÃO
	CARNES <div><div></div> peixe</div> <div><div></div> crustáceo</div> <div><div></div> ave</div> <div><div></div> suíno</div>
	<div><div></div> cordeiro</div> <div><div></div> gado</div> <div><div></div> caça</div> <div><div></div> curada</div>
	QUEIJOS <div><div></div> frescos</div> <div><div></div> moles</div> <div><div></div> médios</div> <div><div></div> duros</div>
	DA TERRA <div><div></div> hortaliças</div> <div><div></div> legumes</div> <div><div></div> cereais</div> <div><div></div> cogumelos</div>
	AMIDOS <div><div></div> massas</div> <div><div></div> risotos</div> <div><div></div> polenta</div> <div><div></div> tubérculos</div>
	TEMPEROS <div><div></div> pimentas</div> <div><div></div> ervas</div> <div><div></div> especiarias</div> <div><div></div> aromáticos</div>
	DOCES <div><div></div> oleoginosas</div> <div><div></div> frutas</div> <div><div></div> sobremesas</div> <div><div></div> chocolate</div>
	DESCRIÇÃO <div>robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos</div>