

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 Otronía 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 vinheiro, 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 Otronía Brut é fruto de uvas Chardonnay colhidas em uma parcela de solo calcário próximo 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	
	INTENSIDADE	baixa alta
Análise olfativa	EVOLUÇÃO	primário terciário
	DESCRIÇÃO	
	INTENSIDADE	baixa alta
	DOÇURA	seco doce
	ACIDEZ	baixa alta
Análise gustativa	TANINO	baixa alta
	CORPO	leve encorpado
	PERSISTÊNCIA	curta longa
	DESCRIÇÃO	

CULINÁRIA	CARNES	peixe suíno	crustáceo ave	cordeiro curada	gado caça
	QUEIJOS	frescos duros	moles médios	hortaliças cogumelos	legumes cereais
	AMIDOS	massas tubérculos	risotos polenta	pimentas aromáticos	ervas especiarias
	TEMPEROS	oleoginosas chocolate	frutas sobremesas	sobremesas chocolate	cogumelos frango
	DOCES	oleoginosas chocolate	frutas chocolate	sobremesas chocolate	robalo gratinado, culinária japonesa, paella, fish and chips, frango cordon bleu, canapés e queijos

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