

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Otronia Chardonnay 2021
Vinícola	Bodega Otronia
Safra	2021
País	Argentina
Região	Patagônia
SubRegião	Chubut
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13,2%
Maturação	22 meses em barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2035
Decanter	-
Premiações	98 pts Guia Descorchados 97 pts James Suckling 95 pts Wine Advocate 94 pts Tim Atkin 94 pts Wine Enthusiast 94 pts Vinous 92 pts Decanter World Wine Awards 92 pts Wine Spectator 90 pts International Wine & Spirit Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

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.
 Os 50 hectares de vinhedos orgânicos estão 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 Chardonnay topo de linha é fruto das parcelas III e VI do vinhedo Paico. As uvas passaram por prensagem direta e seguiram para a fermentação em barricas de carvalho francês sem tosta, onde o vinho também amadureceu por 22 meses.

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	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				