VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Otronia 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 barricas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2035 +
Decanter	45 minutos
Premiações	96 pts Guia Descorchados | 94 pts Tim Atkin | 94 pts Revista Adega | 94 pts James Suckling | 93 pts Wine Front | 92 pts Wine Review Online | 91 pts International Wine & Spirits Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

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.

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 Pinot Noir ícone da Otronia foi vinificado m cubas de concreto com 50% de cachos inteiros. Uma vez concluída a fermentação malolática, estagiou 18 a 22 meses em foudres de carvalho francês não tostados.

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