







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 Adegas   94 pts James Suckling   93 pts Wine Front   92 pts Wine Review Online   91 pts International Wine & Spirits Competition

VEDANTE	TAÇA
<div><div>Natural</div></div>	<div><div>Borgonha</div></div>

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>O Pinot Noir ícone da Otronia foi vinificado em 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.</p>

ANÁLISE SENSORIAL	
<div> <b>Análise visual</b></div>	DESCRIÇÃO
<div> <b>Análise olfativa</b></div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	EVOLUÇÃO <div>primário<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>terciário</div>
	DESCRIÇÃO
<div> <b>Análise gustativa</b></div>	INTENSIDADE <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	DOÇURA <div>seco<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>doce</div>
	ACIDEZ <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	TANINO <div>baixa<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>alta</div>
	CORPO <div>leve<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>encorpado</div>
	PERSISTÊNCIA <div>curta<div></div><div></div><div></div><div></div><div></div>longa</div>
<div> <b>CULINÁRIA</b></div>	DESCRIÇÃO
	CARNES <div><div>peixe</div><div>crustáceo</div><div>ave</div><div>suíno</div></div>
	<div><div>cordeiro</div><div>gado</div><div>caça</div><div>curado</div></div>
	QUEIJOS <div><div>frescos</div><div>moles</div><div>médios</div><div>duros</div></div>
	DA TERRA <div><div>hortaliças</div><div>legumes</div><div>cereais</div><div>cogumelos</div></div>
	AMIDOS <div><div>massas</div><div>risotos</div><div>polenta</div><div>tubérculos</div></div>
	TEMPEROS <div><div>pimentas</div><div>ervas</div><div>especiarias</div><div>aromáticos</div></div>
	DOCES <div><div>oleoginosas</div><div>frutas</div><div>sobremesas</div><div>chocolate</div></div>
	DESCRIÇÃO