

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

| | |
|-------------------------------|---|
| Vinho | Otronia 45° Rugientes 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 tanques de concreto e foudres de carvalho francês |
| Temperatura de Serviço | 16 a 18 °C |
| Guarda | até 2031 |
| Decanter | 30 - 45 minutos |
| Premiações | 93 pts Guia Descorchados 93 pts James Suckling 92 pts Tim Atkin 92 pts International Wine & Spirits Competition 92 pts Revista Adegas |

VEDANTE



Aglomerada

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Fundada pelo empresário argentino Alejandro Bulgueroni e pelo consultor italiano Alberto Antonini, Otronia é o projeto vinícola mais meridional da América do Sul.

Eles estabeleceram um vinhedo orgânico de 50 hectares as margens do Lago Musters, na pequena comuna de Sarmiento (extremo sul da província de Chubut). A região é caracterizada como um deserto, onde solos de argila e rochas aluviais, clima frio, bem como constantes ventos secos, asseguram a manutenção de uvas livres de doenças. Além disso, a escolha estratégica de posicionar o vinhedo às margens de um lago foi feita para mitigar o risco de geadas.

45° Rugientes Pinot Noir é elaborado pela combinação de diferentes parcelas, todas vinificadas separadamente. A fermentação em cubas de concreto ocorreu pela técnica de maceração carbônica, utilizando 50% de cachos inteiros. Por fim, foi realizada uma maturação de 18 a 20 meses, parte em foudres de carvalho francês, parte em tanques de concreto.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi brilhante de média intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

boa complexidade, revelando aromas em camadas: em primeiro plano temos frutas vermelhas, principalmente frescas, como a cereja, a framboesa e o morango; em seguida aparecem notas de especiarias doces, como a baunilha e a canela, pimenta-preta, hortelã e uma delicada nuance floral; por fim, finalmente mostra seu caráter europeu, apresentando toques de piso florestal, couro, cogumelos, giz, fumaça e pedra molhada

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado



Análise gustativa

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

envolvente e cativante, com taninos finos, presentes e maduros, perfeitamente integrados a uma acidez gloriosa e indiscutivelmente salivante, em um conjunto que literalmente nos obriga partir para o próximo gole. O perfil de sabor segue a linha olfativa, podendo também ser constatado em camadas; o final de boca é extraordinariamente agradável, harmonioso e de grande persistência

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral