

Otronia

Nommé d'après les vents puissants à la latitude 45°33', ce 100 % Pinot Noir reflète le climat unique de Sarmiento, Chubut, où les vents permanents et un environnement frais et sec façonnent un vin équilibré, aux arômes profonds.

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA



45 Rugientes Pinot Noir 2022

Patagonie, Argentine

Région et Vignobles

Bodega Otronia est située à la **latitude 45°33' S** à **Sarmiento, Chubut**, au cœur de la Patagonie. Connu comme l'une des régions viticoles les plus australes au monde, cet endroit se distingue par un **climat froid et sec** avec des vents constants et un ensoleillement intense. Ces conditions difficiles ralentissent la maturation des raisins, renforçant leur concentration et préservant l'acidité. Les vignobles d'Otronia sont plantés sur des sols divers, allant des caillouteux aux sableux, conférant au vin une minéralité et une structure uniques.

Ce Pinot Noir est issu de plusieurs parcelles, chacune vinifiée séparément pour capturer les subtiles différences du terroir de Sarmiento. Cet environnement rigoureux et la viticulture soignée créent un Pinot Noir d'une grande profondeur, lumineux et marqué par une élégance propre à la Patagonie.

Vinification

Le Otronia 45 Rugientes Pinot Noir est élaboré avec **50 % de fermentation en grappes entières** et une **macération carbonique** pour accentuer le fruité et la complexité aromatique. Fermenté dans des cuves en béton, le vin est ensuite élevé en **foudres de chêne français (80%)** et en **cuves en béton (20%)** pendant **18 à 20 mois**. Ce processus renforce la structure tout en préservant la fraîcheur et la minéralité naturelles du vin.

Avec un **degré d'alcool de 12,5 %**, un **pH de 3,63** et une acidité totale de **6,12 g/L**, ce Pinot Noir offre un équilibre entre élégance et acidité vive, idéal pour une dégustation immédiate ou un vieillissement supplémentaire.

Alcool :12,50 %

Composition: 100% Pinot Noir

OTRONIA
PATAGONIA EXTREMA

45 Rugientes Pinot Noir 2022

Notes de Dégustation

- **Couleur** : Rouge rubis délicat avec des reflets violets, reflétant fraîcheur et jeunesse.
- **Arôme** : Arômes de **fruits rouges** tels que cerises et fraises, accompagnés de notes épicées de poivre noir et de cannelle, ainsi que de touches minérales qui rappellent les sols caillouteux de la Patagonie.
- **Palais** : Frais et délicat, avec une structure moyenne et une longue finale complexe. L'acidité vive et les tannins fins créent un profil raffiné qui équilibre fruit et minéralité.

Le Saviez-vous ?

Le nom **"45 Rugientes"** fait référence aux vents puissants à cette latitude australe, caractéristique majeure de la région, influençant la résilience des vignes et la qualité des raisins. Ce Pinot Noir, produit dans l'un des environnements les plus extrêmes pour la viticulture, capture l'esprit de la Patagonie, où des conditions exigeantes produisent des vins d'une fraîcheur et d'un caractère uniques.

Idées d'Accords Mets-Vins

- **Magret de Canard avec Réduction de Cerises** : Les arômes de fruits rouges et l'acidité du vin complètent les saveurs riches du canard, tandis que sa minéralité rehausse la réduction de cerises.
- **Tarte aux Champignons Sauvages et Thym** : Les saveurs terreuses des champignons et des herbes résonnent avec les notes épicées et minérales du vin, créant un accord équilibré.
- **Salade de Betteraves et Noix avec Fromage de Chèvre** : L'acidité et le fruité du vin complètent la douceur des betteraves et l'onctuosité du fromage de chèvre.
- **Côtelettes d'Agneau au Romarin** : La complexité et les tannins fins du vin se marient bien aux saveurs savoureuses de l'agneau et du romarin, enrichissant la profondeur du plat.