



KRIPTOS CHARDONNAY ORGÂNICO 2025

Kriptos significa escondido e Nahuellito é uma criatura mítica que vive escondida nos lagos da Patagônia.

Chardonnay plantado em solos arenosos/pedregosos no vinhedo da família Groppo Parisi em Neuquén. Elaborado seguindo os protocolos canadenses para vinhos naturais que exige: uvas orgânicas, leveduras indígenas, colheita manual, baixas doses de SO₂ (até 70ppm) e permite filtrar levemente. As uvas são fermentadas 100% com cachos inteiros em pequenos tanques cúbicos de concreto onde permanecem com as lias por 6 meses. Chardonnay típico de clima frio com notas de abacaxi verde, maçã verde e cheio de notas cítricas de limão siciliano.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Viña Los Chocos
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Patagônia – Neuquén, San Patricio del Chañar
Blend / Varietal:	100% Chardonnay
Amadurecimento:	fermenta e amadurece 6 meses com as lias em pequenos tanques de concreto
Grad. alcoólica:	12,5%
Código de barras:	798140 661207





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

O frio da Patagônia é essencial para a preservação da acidez e do equilíbrio do vinho no final. Super jovem, com reflexos verdes na taça, é um Chardonnay com boa intensidade de aromas de abacaxi verde, maçã verde e raspa de limão sciliano.

Em boca tem acidez alta, corpo médio pra leve e o álcool é super integrado no conjunto. Sabores que levam sempre para o cítrico e com um final delicioso de maçã verde.

Gabriel Raele

Melhor Sommelier de Vinho de São Paulo

2018 eleito pela ABS – SP (Associação Brasileira de Sommeliers)

2019 eleito pela GoWhere Gastronomia

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

As combinações são diversas, esse é um clássico vinho versátil que cabe em celebrações e cartas de vinho.

Deve ser servido bem fresco, entre 6 e 8 C. Um balde de gelo caprichado, por 20 minutos, vai ajudar a manter a temperatura de serviço ou 1 hora no congelador para atingir essa temperatura.