



SITE



KRIPTOS MALBEC NATURAL 2025

A família Groppo Parisi defende a posição de primeira bodega orgânica da patagônia, fornecendo uvas para as maiores referências da região. Esse Malbec foi plantado em solos calcáreos no vinhedo da família Groppo Parisi em Neuquén. Elaborado seguindo os protocolos franceses para vinhos naturais que exige: uvas orgânicas, leveduras indígenas, colheita manual, se adição de SO₂ (até 30ppm) e não permite filtrar. As uvas são fermentadas 15% com cachos inteiros, com remontagens de chapéu submerso, em pequenos tanques cúbicos de concreto onde permanecem com as lias por 9 meses. Malbec de perfil puro e energético, onde frutas negras frescas, violeta e ervas secas encontram notas minerais e terrosas

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Kriptos Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Patagônia – Neuquén, San Patricio del Chañar
Blend / Varietal:	100% Malbec
Amadurecimento:	fermenta e amadurece 9 meses com as lias em pequenos tanques de concreto
Grad. alcoólica:	14%
Código de barras:	7798140 661245



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Nesse Malbec a tipicidade dos vinhos naturais aparece trazendo notas terrosas e herbais. Notas de frutas pretas frescas combinadas com chá preto, um floral de violeta e um traço selvagem delicioso.

A vinificação natural e sem filtração entrega textura ampla, taninos mais firmes um caráter bem autêntico. Os sabores das ervas aparecem mais em boca combinando ameixa fresca com tomilho.

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

Um clássico chivito patagônico (cordeiro) assado com bastante ervas aromáticas como hortelã, louro e alecrim seria a combinação perfeita. De acompanhamento pode ser uma poleta cremosa com cogumelos na brasa.

Deve ser servido fresco, entre 14 e 16 C. Se não tiver adega climatizada, 30 minutos de geladeira para chegar nessa temperatura.

