



SITE



KRIPTOS MALBEC ORGÂNICO 2025

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

Malbec 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 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 corpo médio, sem passagem por madeira, cheio de fruta preta madura como ameixa e amora complementado com violetas frescas.

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:	13,5%
Código de barras:	7798140 661221



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Malbec que passa longe do estilo clássico argentino. Com foco em fruta fresca, e pureza de aromas. O clima frio permite complexidade de aromas florais e fruta vermelha como morango fresco e tutti-fruity.

Em boca tem acidez média para alta, corpo médio e taninos finos mas bem presentes. Ótima definição de Malbec sem madeira com bastante concentração de fruta.

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

Com a concentração de fruta e acidez mais alta, no churrasco a indicação são os cortes magros, altos e mal passados como fraldinha e flat-iron. É uma ótima opção de primeiro vinho tinto em uma sequência com tintos mais potentes.

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

