



KRIPTOS PINOT NOIR NATURAL 2025

A família Groppo Parisi defende a posição de primeira bodega orgânica da patagônia, fornecendo uvas para as maiores referências da região. Esse Pinot 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. Pinot com muita energia na taça, acidez vibrante e camadas de frutas frescas como cereja e framboesa antes de ficar madura.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Kriptos Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Patagônia – Neuquén, San Patricio del Chaña
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	fermenta e amadurece 9 meses com as lias em pequenos tanques de concreto
Grad. alcoólica:	13%
Código de barras:	7798140 661238





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Nesse Pinot os 15% de cachos inteiros aparecem completando os aromas de frutas vermelha bem fresca. Suquinho de morango e framboesa verde, super fácil de beber, notas de acerola, ervas frescas e flores secas.

Em boca a textura é deliciosa, com acidez vibrante e os sabores de morango e framboesa aparecem com mais intensidade. Corpo leve, acidez alta e tanino bem fininho.

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

Tinto leve perfeito para arriscar harmonizações com peixes gordos assados com molho cremoso, como um bacalhau em natas e salmão com molho de mostarda.

Deve ser servido levemente resfriado, entre 10 e 12 C. Pra manter a temperatura um balde com muita água e pouco gelo é bem-vindo

