



SITE

KRIPTOS PINOT NOIR ORGÂNICO 2025

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

Pinot Noir 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. Pinot Noir delicado, fresco e de fruta madura, um show de morango maduro com flores secas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Kriptos Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Patagônia – Neuquén, San Patricio del Chañar
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:	798140 661214





IMPRESSÕES DO SOMMELIER

Pinot Noir de baixa extração e vinificação natural, sem nenhum toque de aromas que possam lembrar os naturais mais extremos. Bastante morango maduro com notas vegetais de alecrim e orégano secos.

Em boca tem acidez média para alta, corpo leve e o álcool é super integrado no conjunto. Sabores que correspondem a essa bomba de morango que chega no aroma.

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

Pinot perfeito para carne cruda, risoto de parmesão com cogumelos e nuts como amêndoas e nozes.

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.

