



SITE



KRIPTOS PINOT NOIR SELECCIÓN 2025

Selección é a linha de mais alta gama da Bodega Kriptos. A parcela selecionada é proveniente dos vinhos mais antigos e a seleção das uvas é muito mais criteriosa e é o único vinho da safra 2025 que amadureceu em barricas de carvalho. Esse Pinot Noir 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. Pinot Noir refinado e vibrante, marcado por frutas vermelhas frescas, flores secas e especiarias delicadas.

FICHA TÉCNICA

Produtor:	Kriptos Wines
Prática:	Natural
País / Região:	Argentina, Patagônia – Neuquén, San Patricio del Chañar
Blend / Varietal:	100% Pinot Noir
Amadurecimento:	3 meses em barricas de 4º uso de 228l de carvalho francês
Grad. alcoólica:	13,5%
Código de barras:	7798140 661252



IMPRESSÕES DO SOMMELIER

No nariz, revela grande precisão aromática, combinando cerejas frescas, framboesas silvestres e romã com delicadas notas de rosas secas e violetas. Os 15% de cachos inteiros adiciona nuances de ervas finas, chá preto, leve defumado e um toque terroso.

Em boca, é vibrante com acidez alta e taninos extremamente finos e delicados. A passagem por madeira vem para trazer textura macia e equilibrada deixando um final longo, fresco, terroso e levemente selvagem típico dos grandes vinhos naturais.

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 complexo e com toques terrosos que fica perfeito com uma massa recheadas de cogumelos e manteiga trufada, aves assadas com ervas, pernil suíno no forno a lenha.

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