

SECRETO PATAGÓNICO

Em 2003, Carlos e Cristina Groppo Parisi fundaram a vinícola Secreto Patagónico na cidade de San Patricio del Chañar, na Patagônia. Com uma filosofia centrada no respeito aos processos naturais, a vinícola busca intervenção mínima nas uvas para criar vinhos autênticos representativos da região. Localizada nas terras mais altas, a vinícola tem uma capacidade de 300.000 litros e adota a elaboração natural por gravidade, com tecnologia avançada em todas as etapas, desde a colheita manual até o produto final. A atenção meticulosa inclui a manutenção da baixa temperatura das frutas, dupla seleção, moagem e entrada por gravidade nos tanques de fermentação. A sala de barricas climatizada utiliza carvalho americano e francês para aprimorar as características organolépticas de cada vinho.



MANTRA MALBEC



Argentina-San Patricio del Chañar, Neuquén, Patagônia



100% Malbec de clima fresco



Vinho tinto



Cor vermelho escuro com reflexos violetas.



Seu aroma é levemente floral, muito frutado e com lembranças de frutos vermelhos maduros.



Na boca, também é muito frutado, com uma entrada amigável, taninos suaves, encorpado, de bom corpo e com um longo final de boca.



13%Vol.



Cordeiro cozido lentamente, massas recheadas com carne, queijos semiduros, guisado de lentilhas.



30% do vinho em barricas francesas por 6 meses.