

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 PINOT NOIR



Argentina-San Patricio del Chañar,
Neuquén, Patagônia



100% Pinot noir de clima fresco



Vinho tinto



Coloração rubi.



Aromas frutados com notas de cerejas,
morangos e rosa mosqueta.



Na boca, tem uma entrada ampla e textura
sedosa, com um final persistente.



13%Vol.



Queijos defumados, carnes brancas, molhos à
base de cogumelos, cordeiro assado.



30% do vinho em barricas francesas
por 6 meses.