

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 RESERVA MALBEC



Argentina-San Patricio del Chañar,
Neuquén, Patagônia



100% Malbec de clima fresco



Vinho tinto



De cor vermelho intenso com reflexos violeta.



Seu aroma é frutado, com lembranças de
frutos vermelhos maduros e compota de
ameixas, com notas de baunilha, coco e
tabaco.



Na boca, é amigável, frutado, com taninos
presentes e equilibrados. Apresenta um final
de boca pronunciado.



14%Vol.



Carnes Grelhadas ou Assadas, Queijos de
Média Intensidade, Massas com Molhos Ricos.



100% do vinho em barricas
francesas por 12 meses.