

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Secreto Patagonico Rebel Malbec 2025
Vinícola	Bodega Secreto Patagónico
Safra	2025
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Malbec
Teor Alcoólico	13,5%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2032
Decanter	20 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Instalada em San Patricio del Chañar, a Secreto Patagónico faz parte de uma das mais jovens e promissoras regiões vitivinícolas da Argentina. Em poucas décadas, esse polo produtor conquistou reconhecimento pela elaboração de vinhos de alto nível, favorecidos por um terroir de características bastante singulares. Os vinhedos são cultivados em solos arenosos e pedregosos, sob grande amplitude térmica, ventos constantes e baixíssima pluviosidade. A irrigação proveniente do degelo da Cordilheira dos Andes completa um cenário que favorece a maturação lenta e equilibrada das uvas, mantendo o frescor natural e proporcionando elevada concentração aromática. Na adega, essa busca pela expressão do terroir continua. A filosofia é de mínima intervenção: as uvas são colhidas manualmente, passam por uma criteriosa dupla seleção e seguem para um sistema de vinificação por gravidade, que reduz o manuseio das bagas e preserva sua integridade. Todo esse cuidado pode ser apreciado no Rebel Malbec, um vinho que foge do perfil mais maduro e opulento frequentemente associado à variedade.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de frutas negras, com destaque para amora e cereja negra, que se unem a delicadas notas de violeta e sutis nuances de especiarias

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, revela corpo médio, acidez vibrante e taninos finos; a textura é fluida, a fruta se mantém em evidência ao longo da degustação e o final é longo e persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

assado de tira na parrilla, bife ancho ao molho do deglaçado da frigideira, risoto de cordeiro, hambúrguer feito na brasa, empanada salteña tradicional, arancini de queijo gouda



CULINÁRIA