

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Secreto Patagonico Rebel Pinot Noir 2024
Vinícola	Bodega Secreto Patagónico
Safra	2024
País	Argentina
Região	Patagônia
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2030
Decanter	20 minutos
Premiações	90 pts James Suckling

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Rebel Pinot Noir 2024 é fruto do trabalho da pequena vinícola boutique Secreto Patagónico, localizada em **San Patricio del Chañar**, no coração da Patagônia argentina. É ali que a família Groppo Parisi conduz um projeto criado com a missão de traduzir o caráter singular desse terroir austral. Os vinhedos crescem sob condições bastante particulares: solos arenosos e pedregosos, grandes amplitudes térmicas, ventos constantes, escassez de chuvas e irrigação proveniente do degelo andino. Esse ambiente favorece uma maturação lenta das uvas, preservando o frescor natural e proporcionando vinhos de notável riqueza aromática. Na adega, a filosofia é de mínima intervenção. A colheita é manual, os cachos passam por dupla seleção e a vinificação ocorre em um moderno sistema por gravidade, permitindo que as uvas sejam trabalhadas com o máximo cuidado do início ao fim.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

notas de mirtilo e amora surgem em primeiro plano, seguidos por notas de framboesa, especiarias, nuances terrosas e delicados toques de ervas secas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, apresenta corpo médio, acidez vibrante, taninos finos e uma textura extremamente prazerosa; um exemplar que alia frescor, complexidade e uma notável identidade regional

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

oleaginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral



CULINÁRIA