



% Alcohol 12,5 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI NARANJO

DRY FARMED - OLD VINES

2021

SEMILLÓN, PINOT BLANC, PINOT GRIS, MOSCATEL, CHASSELAS Y OTRAS VARIEDADES.

Las uvas provienen de un viñedo ancestral con más de 70 años de antigüedad, ubicado en la localidad de Larqui Maule, comuna de Chillán Viejo, en plena depresión intermedia de la Región de Ñuble, Valle del Itata. El sistema de conducción del viñedo es en cabeza, sin riego artificial, todos los trabajos son hechos a mano y se practica la agricultura ecológica.



D.O VALLE DEL ITATA



Suelo

Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.



Clima

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año.



Cosecha

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 23 de febrero del año 2021.



Fermentación

Se realizó la fermentación en tinajas de acero inoxidable con las pieles de las uvas por 1 mes en frío. Seguido el prensado y guardado con sus lías finas en cubas de acero inoxidable.



Guarda

Vino fue guardado por 9 meses en cuba de acero inoxidable sobre sus lías.



Nota de cata

Naranjo 2021 nace a partir de la cosecha y selección de todas las variedades blancas inmersas en un viñedo de 9 hectáreas. Se recorre cada rincón del viñedo identificando planta por planta las variedades descritas. Nuestra primera edición de vino naranjo. Es un vino que deleita los sentidos en la vista por su color a de naranjo claro brillante, en aromas con sus notas intensas a cascara de manzana, membrillo y una multicapa de aromas cítricos. En boca es fresco, de una acidez vibrante y rico en extracto.



Maridaje

Pescados, mariscos y pulpo a la parrilla, también para disfrutar en una terraza.



Temperatura de servicio

8 - 10 °C



% Alcohol 12,5 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI NARANJO

DRY FARMED - OLD VINES

2021

SEMILLON, PINOT BLANC, PINOT GRIS, MUSCATEL, CHASSELAS AND OTHER VARIETIES.

The grapes come from an ancestral vineyard that is more than 70 years old, located in the town of Larqui Maule, Chillán Viejo commune, in the middle of the intermediate depression of the Ñuble Region, Itata Valley. The vineyard management system is at the forefront, without artificial irrigation, all the work is done by hand and organic farming is practiced.



D.O VALLE DEL ITATA



Soil

Silty clayey and traces of volcanic origin.



Climate

Temperate Mediterranean. Rainfall of 700 - 800 mm per year.



Harvest

The grapes were harvested and selected by hand on February 23, 2021.



Fermentation

Fermentation was carried out in stainless steel jars with the skins of the grapes for 1 month in the cold. Followed by pressing and storage with its fine lees in stainless steel vats.



Aging

Wine was stored for 9 months in stainless steel vats on its lees.



Tasting Note

Naranjo 2021 is born from the harvest and selection of all the white varieties immersed in a 9-hectare vineyard. Every corner of the vineyard is covered, identifying the varieties described plant by plant. Our first edition of orange wine. It is a wine that delights the senses in sight due to its bright light orange color, in aromas with its intense notes of apple peel, quince and a multilayer of citrus aromas. On the palate it is fresh, with vibrant acidity and rich in extract.



Pairing

Fish, shellfish and grilled octopus, also to be enjoyed on a terrace.



Serving Temperature

8 - 10 °C