



# INCÓGNITO DE LARQUI

## MALBEC - CINSAULT

(CO-FERMENTACIÓN)

2021

80% MALBEC - 20% CINSAULT

Las uvas provienen de 2 lugares geográficamente diferentes, el Malbec procedente de la localidad de Larqui, zona ubicada en la depresión intermedia de la Región de Ñuble, un lugar donde las temperaturas en verano son cálidas y el Cinsault procedente de la localidad de Huaro, zona ubicada en la cordillera de la costa de la Región de Ñuble, un lugar con notable influencia costera donde el clima es fresco.

En ambos la viña se cultiva en cabeza, en secano y se practica una agricultura ecológica.



D.O. VALLE DEL ITATA



Suelo

Limoso arcilloso y trazas de origen volcánico.



Clima

Templado mediterráneo. Templado mediterráneo costero



Cocecha

Ambas uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 26 de marzo del año 2021



Fermentación

Ambas fermentaron en mismo lagar, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



Guarda

Vino fue guardado por 12 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.



Nota de cata

Las dos cepas que se encuentran ubicados en diferentes zonas del Valle del Itata se combinan en la fermentación para sorprendernos con un vino pocas veces antes visto. En la vista nos deleita su color rojo cereza oscura, aromas intensos a frutas rojas y negras, en el paladar es amplio y profundo, se logran combinar la elegancia del Malbec con la frescura del Cinsault.



Maridaje

Carnes rojas, cerdo y quesos.



Temperatura de servicio

16 °C



Reconocimiento

Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2021

Alcohol 14,5 % Vol.



# INCÓGNITO DE LARQUI

## MALBEC - CINSAUT

(CO-FERMENTATION)

2021

80% MALBEC - 20% CINSAUT

The grapes come from 2 geographically different places, the Malbec from the town of Larqui, an area located in the intermediate depression of the Ñuble Region, a place where summer temperatures are warm, and the Cinsault from the town of Huaró, an area located in the coastal mountain range of the Ñuble Region, a place with a notable coastal influence where the climate is cool. In both, the vineyard is cultivated up front, dry land, and organic farming is practiced.



D.O. VALLE DEL ITATA



Soil

Silty clayey with traces of volcanic origin.



Climate

Temperate Mediterranean. Huaró: Temperate coastal Mediterranean



Harvest

Both grapes were harvested and selected by hand on March 26, 2021



Fermentation

The 2 varieties fermented together in a winery, using hand stomping to extract color, aromas and flavors.



Aging

Wine was stored for 12 months in second-use American and French oak barrels.



Tasting Notes

The two vines that are located in different areas of the Itata Valley are combined in fermentation to surprise us with a wine rarely seen before. In sight its dark cherry red color delights us, intense aromas of red and black fruits, on the palate it is broad and deep, it manages to combine the elegance of Malbec with the freshness of Cinsault.



Pairing

Red meat, pork and cheese.



Serving Temperature

16 °C



Recognition

Gold Medal Catador World Wine Awards 2021

Alcohol 14,5 % Vol.