



% Alcohol 14 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI PAÍS

DRY FARMED - OLD VINES

2021

PAÍS

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 - SECANO INTERIOR



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 29 de marzo del año 2021.



Fermentación

Se realizó la fermentación en cubas de acero inoxidable durante 20 días con levaduras nativas.



Guarda

Vino fue guardado por 7 meses en barricas usadas.



Nota de cata

Tras 7 meses de guarda en barricas usadas, la cepa País, que fue cuidadosamente seleccionada y cosechada a mano, se unieron en armonía para dar como resultado un vino de color rojo granate, aromas a frutos rojos maduros, tales como la frutilla, cereza y notas a tierra húmeda y en boca es sedosidad media, de taninos presente, que hace perdurar el vino en el paladar.



Maridaje

Charcutería, quesos y carne a las brasas.



Temperatura de servicio

12 -14 °C



% Alcohol 14 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI COUNTRY

DRY FARMED - OLD VINES

2021

PAÍS (MISSION)

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 - SECANO INTERIOR



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 March 29, 2021.



Fermentation

Fermentation was carried out in stainless steel vats for 20 days with native yeasts.



Aging

Wine was stored for 7 months in used barrels.



Tasting Notes

After 7 months of aging in used barrels, the País strain, which was carefully selected and harvested by hand, came together in harmony to result in a garnet red wine, aromas of ripe red fruits, such as Strawberry, cherry and notes of humid earth and on the palate it is medium silky, with present tannins, which makes the wine last on the palate.



Pairing

Charcuterie, cheeses and grilled meat.



Serving Temperature

12 -14 °C