



% Alcohol 14 % Vol.

# INCÓGNITO DE LARQUI PINOT NOIR

DRY FARMED - OLD VINES

2021

## PINOT NOIR

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 27 de febrero del año 2021.



Fermentación

Fermentación a lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.



Guarda

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



Nota de cata

La cepa Pinot Noir, que fue cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a mano, se unieron en armonía para dar como resultado este único vino de color rojo cereza suave brillante, con aromas a fruta madura y matiz licoroso. En boca es suave y jugoso, de taninos suaves. Persistente y elegante.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, cerdo.



Temperatura de servicio

14 °C



% Alcohol 14 % Vol.

# INCÓGNITO DE LARQUI PINOT NOIR

DRY FARMED - OLD VINES

2021

## PINOT NOIR

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 27, 2021.



Fermentation

The fermentation was carried out in an open press, pressing by hand to extract color, aromas and flavors.



Aging

Wine was stored for 12 months in used French and American oak barrels.



Tasting Notes

The Pinot Noir variety, which was carefully selected and harvested by hand, came together in harmony to result in this unique wine with a bright soft cherry red color, with aromas of ripe fruit and a hint of liquor. On the palate it is soft and juicy, with soft tannins. Persistent and elegant.



Pairing

Red meats, game meats, pork.



Serving Temperature

14 °C