



% Alcohol 15 % Vol.

INCÓGNITO FIELD BLEND

DRY FARMED · OLD VINES

2021

CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, PINOT NOIR Y OTRAS CEPAS NO IDENTIFICADAS.

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 12 de marzo del año 2021.



Fermentación

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



Guarda

Vino fue guardado por 14 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.



Nota de cata

La mezcla de uvas Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir y otras variedades de vitis vinífera no identificadas que fueron cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a mano, se unieron en armonía para dar como resultado este perfecto ensamblaje del campo de color rojo cereza oscura, con aromas frutales que memoran a la guinda y que, generosamente, se combinan con notas de chocolate y tabaco, otorgando un vino balanceado en cuerpo y acidez.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, cerdo.



Temperatura de servicio

16 °C



Reconocimiento

Medalla de Oro Catador World Wine Awards 2021



% Alcohol 15 % Vol.

INCÓGNITO FIELD BLEND

DRY FARMED · OLD VINES

2021

CABERNET SAUVIGNON, MALBEC, PINOT NOIR AND OTHER UNIDENTIFIED STRAINS.

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 March 12, 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 14 months in second-use American and French oak barrels.



Tasting Notes

The blend of carefully selected and hand-harvested Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir and other unidentified vitis vinifera grapes came together in harmony to result in this perfect dark cherry red field blend. , with fruity aromas that are reminiscent of the cherry and that are generously combined with notes of chocolate and tobacco, giving a balanced wine in body and acidity.



Pairing

Red meats, game meats, pork.



Serving Temperature

16 °C



Recognition

Gold Medal Catador World Wine Awards 2021