



% Alcohol 15 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI MALBEC

DRY FARMED · OLD VINES

2021

100% MALBEC

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 25 de marzo 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 americano nuevas.



Nota de cata

La cepa Malbec, que fue cuidadosamente seleccionadas y cosechadas a mano, se unieron en armonía para dar como resultado este único vino de color rojo rubí intenso, con aromas frutales que memoran a la cereza y que, generosamente, se armonizan con notas de flores silvestres y café tostado, deleitándonos con un vino de carácter, persistente y con cuerpo.



Maridaje

Carnes rojas, carnes de caza, cerdo.



Temperatura de servicio

16 °C



% Alcohol 15 % Vol.

INCÓGNITO DE LARQUI MALBEC

DRY FARMED • OLD VINES

2021

100% MALBEC

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 25, 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 new American oak barrels.



Tasting Notes

The Malbec strain, which was carefully selected and harvested by hand, came together in harmony to result in this unique wine of an intense ruby red color, with fruity aromas reminiscent of cherry and generously harmonized with notes of wild flowers and roasted coffee, delighting us with a wine of character, persistent and full-bodied.



Pairing

Red meats, game meats, pork.



Serving Temperature

16 °C