

# Malbec Asoleado *Incógnito de Larqui*

OLD VINES - DRY FARMED

D.O VALLE DEL ITATA

# 2022



#### ■ ORIGEN

Malbec Asoleado 2022, proviene del cuartel N° 6, compuesto por 6.225 plantas, el cual se encuentra mezclado con otras cepas en la terraza más baja del viñedo y se selecciona planta por planta la variedad de Malbec. Las uvas se dejaron asolear en la misma parra, así logramos deshidratar los racimos para obtener una mayor concentración de azúcar y concebir un vino dulce de manera natural.

#### ■ VARIEDAD

Malbec.

#### ■ SUELO

De origen aluvial, con texturas franco limoso-arcilloso y trazas de origen volcánico.

#### ■ CLIMA

Templado mediterráneo. Precipitaciones de 700 - 800 mm al año. Temperatura promedio en verano: 24°C.

#### ■ COSECHA

Las uvas fueron cosechadas y seleccionadas a mano el 14 de abril del año 2022.

#### ■ FERMENTACIÓN

La fermentación se realizó en lagar abierto durante 18 días, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores. Levadura nativa.

#### ■ GUARDA

El vino fue guardado por 22 meses en barricas de roble francés y americanas usadas.

#### ■ NOTA DE CATA

Posee un intenso color rojo cereza oscura. En aromas destacan moras y ciruelas sobre maduras, aparece una multicapa de aromas de mermelada de frutas rojas. En boca continua en la misma línea, sabores intensos de frutas sobre maduras, de tanino suave, redondo y una acidez que aporta equilibrio al dulzor.

#### ■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con postres de chocolate, almendras, nueces y avellanas, así como frutas secas como los higos o dátiles, tartas o crumbles de frutas como ciruelas, moras. Este tipo de vino, con su perfil dulce y concentrado, es ideal para ocasiones especiales y para ser disfrutado lentamente junto a estos acompañamientos.

■ **SERVIR A TEMPERATURA: 12 - 16° C**

■ **ALCOHOL: 15% VOL.**

■ **AZÚCAR RESIDUAL: 105 GR/L.**