

V I Ñ A
Männle

Incógnito Field Blend

OLD VINES - DRY FARMED

D.O VALLE DEL ITATA

2022



■ ORIGEN

Field Blend 2022 es la expresión de nuestro cuartel N° 1, compuesto por 7.005 plantas de diferentes variedades de Vitis vinifera. 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 del Valle del Itata. El viñedo es plantado en pie franco, con un sistema de conducción en cabeza, sin utilizar riego artificial. Todos los trabajos se realizan manualmente y se practica la agricultura ecológica.

■ VARIEDAD

Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir y otras cepas no identificadas.

■ SUELO

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 17 de marzo del año 2022.

■ FERMENTACIÓN

Las uvas fueron refrigeradas previamente para poder realizar una pre-fermentación en frío por 3 días. Luego, se inicia la fermentación en lagar abierto, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 18 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.

■ NOTA DE CATA

Posee un color rojo cereza oscura, con aromas frutales que memoran a la frutilla, guinda y que, generosamente, se combinan con notas de vainilla. En boca nos otorga un vino de taninos balanceados, de cuerpo marcado, persistente y una acidez natural que aporta equilibrio.

■ MARIDAJE

Se recomienda disfrutar este vino con carnes rojas grasas, carnes de caza, cerdo, estofado de cordero y quesos.

■ SERVIR A TEMPERATURA: 16 - 18° C

■ ALCOHOL: 15% VOL.

■ AZÚCAR RESIDUAL: < 2 GR/L.

RECONOCIMIENTO

Medalla de Oro en Concurso Catad'Or World Wine Awards 2023.