

Pinot Noir

Incógnito de Larqui

OLD VINES - DRY FARMED

D.O VALLE DEL ITATA

2021



■ ORIGEN

Pinot Noir 2021 nace a partir de la cosecha y selección del cuartel N° 5, con un total de 3.005 plantas, establecido en una pendiente. 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, una zona caracterizada por colinas moderadas y lomajes que proporcionan una excelente ventilación natural y una óptima exposición solar. 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

Pinot Noir

■ 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 27 de febrero del año 2021.

■ FERMENTACIÓN

Las uvas fueron refrigeradas previamente para poder realizar una pre-fermentación en frío por 2 días. Luego, se inicia con la fermentación en lagar abierto por 22 días, realizando pisoneo a mano para la extracción de color, aromas y sabores.

■ GUARDA

El vino fue guardado por 30 meses en barricas de roble americano y francés de segundo uso.

■ NOTA DE CATA

Posee un color rojo rubí. En aroma presenta notas a frutas rojas como frutilla madura y guinda, presenta multicapas de especias y matiz licoroso. En boca se presenta de taninos suaves, elegante, una acidez equilibrada y de final persistente.

■ MARIDAJE

■ Se recomienda disfrutar este vino con carnes de caza, carnes de aves, risotto de hongos, platos con trufas o quesos como brie, camembert y gruyere, con los cuales marida de manera excepcional.

■ **SERVIR A TEMPERATURA:** 14 - 16° C

■ **ALCOHOL:** 15% VOL.

■ **AZÚCAR RESIDUAL:** < 2 GR/L.