



El Incidente – Carménère 2007 First Edition

VITICULTURA

Viñedos: Las uvas provienen de 3 diferentes viñedos ubicados en el valle de Colchagua. El Carménère proviene del viñedo La Capilla, el Malbec del viñedo San Carlos y el Petit Verdot del viñedo El Olivar.

Viñedo La Capilla: tiene una edad de 17 años, y está ubicado al este de la localidad de Peralillo, sobre un suelo pumicítico, originado a partir de cenizas volcánicas, caracterizado por una tosca en superficie, poca profundidad, baja fertilidad y drenaje imperfecto.

Viñedo San Carlos: tiene una edad promedio de 80 años, y está ubicado al oeste de la localidad de Cunaco, sobre un suelo de textura franco-arcilloso, profundo, de fertilidad media y buen drenaje.

Viñedo El Olivar: tiene una edad de 8 años, y está ubicado al sur de la localidad de Peralillo, sobre un suelo de pendiente pronunciada, granítico, poco profundo, baja fertilidad y muy buen drenaje.

Clima: Precipitaciones de 600 mm al año, concentradas en los meses de Invierno. El verano es seco con días calurosos y noches frías. Las temperaturas son influenciadas por las brisas marinas del Océano Pacífico y los vientos de la Cordillera de Los Andes.

VINIFICACIÓN

Varietal: Carménère 85%, Petit Verdot 10% y Malbec 5%.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Carménère fue cosechado el 10 de Mayo, el Malbec el 30 de Abril y el Petit Verdot el 2 de Mayo de 2007.

Técnicas de vinificación: Se hizo una primera selección de racimos durante la cosecha. En la Bodega, se realizó una segunda selección de racimos, eliminando hojas y racimos con una madurez irregular. La uva fue despalillada, haciéndose una tercera selección de bayas, eliminando restos de escobajos. Luego se efectuó una maceración prefermentativa en frío (a 8°C) por una semana, período en el cual se realizó un "sangrado" del 20% del jugo, para aumentar la relación entre la piel y el jugo. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 28° y 30°C. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. Luego de 25 días de maceración se hizo el descube hacia barricas de roble, realizándose una fermentación maloláctica natural. El vino fue madurado en barricas de roble por 21 meses, y luego embotellado.

Roble: El vino fue madurado por 21 meses en barricas nuevas de roble francés (97%) y roble americano (3%)

EMBOTELLACIÓN

El 31 de Marzo de 2009 se embotellaron 4.140 botellas en formato de 750 mL

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol:	14,5	%vol
pH:		3,46
Acidez Total:	4,6	g/L
Azúcar Residual:	3,7	g/L
Acidez Volátil:	0,59	g/L

NOTAS DE CATA

De intenso color morado oscuro con notas violáceas. En nariz se evidencian aromas a moras maduras, higos confitados y tabaco, combinados con un toque de especias dulces. En boca resaltan sabores a mermelada de arándanos, chocolate y café mocka, que configuran un perfil complejo y refinado. Sus elegantes taninos se combinan perfectamente con una acidez fresca y balanceada, con abundantes notas minerales, que conducen a un elegante y persistente final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2024

FAMILY OWNED SINCE 1935