



EL INCIDENTE 2013 - Sexta Edición

Variedad: Carménère 97%, Malbec 3%.

Viñedos: Las uvas provienen de una selección de los mejores viñedos de propiedad de Viu Manent, ubicados en el valle de Colchagua. El Carménère proviene del viñedo La Capilla y el Malbec del viñedo San Carlos.

La Capilla: Tiene una edad de 23 años, y está ubicado aproximadamente 3 kilómetros al este del pueblo de Peralillo. Presenta un suelo de origen volcánico y aluvial, corto, de buen drenaje, poco fértil con un importante porcentaje de arena y limo, con una estrata compacta de arenisca a 1 metro de profundidad. En la superficie se observa ceniza volcánica de apariencia blanquecina, la cual aporta características especiales al vino. El Carménère proviene del cuartel 20.

San Carlos: El viñedo fue plantado hace más de 100 años y está ubicado al oeste de la localidad de Cunaco, sobre un suelo de origen aluvial, de textura areno-arcilloso, extremadamente poroso, de muy buen drenaje y sin napa freática. El Malbec proviene del cuartel 4.

Clima: La temporada 2012 – 2013 comenzó con una primavera fría y relativamente lluviosa, lo cual provocó un retraso en la brotación y en los estados fenológicos de la uva. Fue una temporada más húmeda, lo cual trajo consigo una madurez más lenta y tardía de las uvas. Las uvas tintas, gracias a las buenas temperaturas registradas durante marzo y abril lograron alcanzar una buena madurez de pieles y pepas, con un nivel de azúcar bastante más bajo y una acidez natural más alta, siendo cosechados alrededor de 7 a 10 días más tarde que lo normal. Los vinos obtenidos son muy frescos, frutales, de buen color y acidez natural, con un alcohol aproximadamente 1° más bajo de lo común.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère fue cosechado los días 8 y 9 de Mayo, el Malbec, el 29 y 30 de abril. En el viñedo se realizó una primera selección de racimos eliminándose principalmente hojas y racimos en mal estado.

Técnicas de vinificación: Una vez que la uva llegó a la bodega, se realizó una segunda selección de racimos, eliminando restos de hojas y racimos con una madurez irregular. Posteriormente la uva fue despalillada, dando paso a una tercera selección, ahora de bayas, eliminando restos de escobajos principalmente. La selección fue seguida de una maceración prefermentativa en frío (a 8°C) por 7 días. La fermentación alcohólica fue realizada en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes cortos al día. La maceración total fue de 26 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas de roble, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. El vino fue envejecido en barricas de roble francés por 17 meses (41% nuevo). El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 13,5 % vol
pH: 3,64
Acidez Total: 5,1 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 2,9 g/L
Acidez Volátil: 0,69 g/L

Notas de Cata

Color rojo violáceo intenso y profundo. Presenta una nariz frutal, fresca y auténtica, donde se expresan fielmente las características de una cosecha más fría. Los aromas recuerdan frutos negros, pimienta negra, sumado a una sutil nota a cuero fino y tabaco rubio. En boca es un vino de gran estructura y complejidad, con taninos tisosos (propios del terroir de La Capilla) y a la vez sedosos, que dan paso a un final profundo y persistente.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2022.