



## EL INCIDENTE 2016 - Octava Edición

### VARIEDAD:

Carménère 88%, Malbec, 10% Petit Verdot 2%.

### 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, el Malbec, del viñedo San Carlos.

**La Capilla:** Carménère cuartel 20, plantado el año 1994. 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.

**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.

**El Olivar:** Plantado el año 2003, está ubicado 2 kilómetros al sur del pueblo de Peralillo. Los viñedos están ubicados en ladera, con una pendiente pronunciada del 28%, en un suelo arcilloso sobre la roca madre muy fragmentada presente a partir de un metro de profundidad. El Petit Verdot proviene del cuartel 20.

**Clima:** comenzó con un invierno seco, seguido por una primavera fría, que estuvo marcada por temperaturas más bajas que un año normal y lluvias tardías, las cuales se produjeron principalmente entre los meses de Septiembre y Noviembre, debido al "Fenómeno del Niño". Lo anterior produjo un atraso en los estados fenológicos, lo cual se mantuvo hasta la cosecha. Las lluvias tardías, sumado a la alta humedad observada produjeron disminución en los rendimientos debido principalmente a que la cuaja se vio afectada. Si bien el verano fue caluroso y con un par de fenómenos de olas de calor, el comienzo del otoño fue muy frío y húmedo, lo cual retrasó la madurez y cosecha. Los vinos tintos obtenidos son elegantes y de buena expresión frutal, con bocas de muy buen balance y frescura.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère y el Malbec fueron cosechados los últimos días de Abril.

**Técnicas de vinificación:** Una vez que la uva llegó a la bodega, se realizó una selección de racimos, eliminando restos de hojas y racimos con una madurez irregular. Posteriormente la uva fue despalillada, dando paso a una nueva 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 23 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 16 meses (63% nuevo), luego de lo cual se mezcló y guardó en fudre de 3200 litros. El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14 % vol  
pH: 3,81  
Acidez Total: 3,26 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,88 g/L  
Acidez Volátil: 0,80 g/L

### Notas de Cata:

De color violeta, intenso y profundo. En nariz se evidencian aromas a frutos negros como moras maduras, arándanos y ciruelas, con suaves notas a pimienta negra, algo de cuero y café mocka. En boca destaca una acidez fresca y balanceada, con taninos tisosos (propios del terroir de La Capilla) con abundantes notas minerales, las cuales aportan complejidad y dan paso a un elegante y persistente final.

### Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2025.

FAMILY OWNED SINCE 1935