



## EL INCIDENTE 2008 – Segunda Edición

### Variedad:

Carménère 87%, Malbec 11% y Petit Verdot 2%.

### Viñedos:

Las uvas provienen de una selección de los mejores viñedos, todos ubicados campos propios 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.

La Capilla: Tiene una edad de 18 años, y está ubicado aproximadamente 3 kilómetros al este del pueblo de Peralillo. Presenta un suelo de origen 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. El carménère proviene del cuartel 20.

San Carlos: Tiene una edad promedio superior a 80 años (se plantó originalmente a fines del siglo 19), 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: Tiene una edad de 9 años, y está ubicado 2 kilómetros al sur del pueblo de Peralillo. Los viñedos están plantados 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:

La vendimia 2008 fue bastante atípica, comenzó con una primavera muy fría que retrasó la brotación en casi 3 semanas. Luego desde comienzos del verano las temperaturas aumentaron y el clima se mantuvo caluroso hasta fines de marzo cuando una suave lluvia cayó sobre el valle. Esto hizo que las temperaturas se atenúen y permitió seguir esperando la madurez de taninos con tranquilidad y sin grandes aumentos de azúcar en las bayas. Durante la temporada, cayeron aproximadamente 370 mm, los cuales se concentraron durante los meses de junio, julio y agosto del 2007

### Cosecha:

Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère fue cosechado el 6 de Mayo, el Malbec, el 2 de mayo y el Petit Verdot el 7 de Mayo de 2008. El rendimiento varío entre 5 y 6 toneladas por hectárea. 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 despallada, 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 una semana. 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. La maceración total fue de 29 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 nuevas de roble francés (97%) y americano (3%) por 23 meses, luego de lo cual fue envasado sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14,7 % vol  
pH: 3,53  
Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,8 g/L  
Acidez Volátil: 0,59 g/L

### Notas de Cata:

De intenso color violeta. Presenta una nariz elegante y profunda, con aromas a frutos negros y un carácter muy marcado de pimienta negra (propio de su origen en el viñedo de La Capilla), acompañado de sutiles notas a frutos del bosque, canela y tabaco rubio. En boca destaca su frescura y elegancia, con taninos presentes pero a la vez sedosos, muy buen volumen, complejo y de un final largo y amplio.

### Potencial de guarda:

Beber ahora o guardar hasta el 2018