



EL INCIDENTE 2010 – Tercera Edición

R\$260

Variedad:

Carménère 93%, Petit Verdot 4% y 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, el Malbec, del viñedo San Carlos y el Petit Verdot, del viñedo El Olivar.

La Capilla: Tiene una edad de 20 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: 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 11 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 cosecha 2010 fue más fría de lo normal en Chile y especialmente en el Valle de Colchagua. Las precipitaciones fueron de 480 mm, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con ausencia total de lluvias hasta el 5 de mayo. Debido al clima más fresco y a la madurez más lenta, los vinos en general son más frescos, con mayor acidez natural y menos alcohol.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère fue cosechado el 14 de Mayo, el Malbec, el 12 de mayo y el Petit Verdot el 8 de Mayo de 2010. El rendimiento vario 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 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 9 días. La fermentación alcohólica fue realizada por levaduras seleccionadas, en pequeños estanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 27° y 29°C. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. La maceración total fue de 31 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 de roble francés por 16 meses. Un 70% Aprox de estas barricas eran nuevas y 31 30% restante, de segundo uso. El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14,7 % vol
pH: 3,47
Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 3,1 g/L
Acidez Volátil: 0,54 g/L

Notas de Cata:

De intenso color violáceo, intenso y profundo. 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, especias dulces, con sutiles notas de carne de caza y tabaco rubio. En boca destaca su frescura y elegancia, con taninos presentes pero a la vez sedosos, gran estructura, complejo y de un final amplio y largo

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2023

FAMILY OWNED SINCE 1935