



## EL INCIDENTE 2011 – Cuarta Edición

**Variedad:** Carménère 91%, Malbec 7%, 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 y el Petit Verdot, del viñedo El Olivar.

**La Capilla:** Tiene una edad de 21 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.

**El Olivar:** Tiene una edad de 12 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:** Precipitaciones de 446 mm durante la temporada 2010-2011, concentradas en los meses de invierno. El verano fue seco con días calurosos y noches frías. Los picks de temperaturas no fueron tan altas durante diciembre y enero, por lo cual, el vino presenta una buena acidez natural, fresca y buena intensidad aromática.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère fue cosechado el 9 de Mayo, el Malbec, entre el 28 y 30 de abril, y el Petit Verdot el 5 de Mayo de 2011. 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 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 27 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 17 meses. 64% de barricas nuevas y el 34% restante, de segundo, tercer y cuarto uso. El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

### Análisis de Laboratorio

Alcohol: 15 % vol  
pH: 3,59  
Acidez Total: 5,4 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 3,1 g/L  
Acidez Volátil: 0,58 g/L

### Notas de Cata:

Color violeta intenso y profundo. Presenta una nariz elegante, compleja y frutal, con aromas a sobobosque, frutos negros, carne de caza, notas a pimienta negra, muy características del viñedo de La Capilla, y tabaco rubio. En boca presenta una gran estructura y complejidad, destacando los taninos tizosos propios del terroir de La Capilla, que dan paso a un final profundo y persistente.

### Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2024.