



EL INCIDENTE 2012 - Quinta Edición

Varietal: Carménère 91%, Malbec 8%, Petit Verdot 1%.

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 22 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 13 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 2012 estuvo influenciada por el "Fenómeno de la Niña", el cual produce disminución en la temperatura del océano, lo que a su vez se traduce en bajos niveles de precipitaciones y altas temperaturas. La primavera 2011-2012 se presentó con temperaturas normales, con ausencia de heladas. Posteriormente las temperaturas fueron aumentando registrándose muy altas temperaturas en febrero y marzo, extendiéndose incluso hasta fines de abril y comienzos de mayo. Los vinos obtenidos son concentrados, con taninos sedosos, de buen color y alta intensidad frutal.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère fue cosechado los días 10 y 11 de Mayo, el Malbec, el 30 de abril, y el Petit Verdot el 9 de Mayo de 2012. 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 26° y 28°C. Durante la fermentación alcohólica se realizó un remontaje diario. La maceración total fue de 24 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 (76% nuevo). El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14 % vol
pH: 3,77
Acidez Total: 5,1 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 3 g/L
Acidez Volátil: 0,62 g/L

Notas de Cata:

Color violeta intenso y profundo. Presenta una nariz compleja, frutal y madura, donde se expresan las características del año, con aromas a frutos negros, notas a pimienta negra, algo de cuero, 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 2021.