



## EL INCIDENTE 2015 - Séptima Edición

### VARIEDAD:

Carménère 94%, Malbec 5%, 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.

**La Capilla:** Carmenere 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:** Si bien la brotación comenzó entre 1 a 2 semanas más temprano, posteriormente el crecimiento de los brotes fue más lento, debido a las bajas temperaturas que se observaron hasta fines de noviembre. Luego el clima se tornó caluroso, observándose meses de enero, febrero, marzo y abril con altas temperaturas durante el día, pero noches bastante frescas. Lo anterior nos llevó a adelantar la cosecha tanto de blancos, como de tintos, en la búsqueda de vinos con mayor frescura y frutalidad.

**Cosecha:** Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 10 Kg. El Carménère y el Malbec fueron cosechados la última semana de abril, mientras que el Petit Verdot, la última semana de marzo.

**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 (60% 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: 13 % vol

pH: 3,47

Acidez Total: 5,5 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

### Notas de Cata:

De color violáceo intenso. Presenta una nariz elegante y profunda, donde se expresan las características del año, con aromas a frutos negros, notas a pimienta negra, algo de cuero, canela y tabaco rubio, con aromas a frutos negros. En boca destaca su frescura y elegancia, con taninos elegantes y sedosos, que dan paso a un final amplio y largo

### Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2024.