



EL INCIDENTE 2017 - Novena Edición

VARIEDAD:

Carménère 90%, Malbec 8%, 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: Carménère 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. 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: La temporada 2016/2017 comenzó con un invierno normal, tanto en precipitaciones, como en temperaturas. A comienzos de la primavera, las temperaturas se elevaron, provocando un adelanto de 2 semanas en la brotación, la cual fue a su vez muy pareja. Durante la primavera y el verano las temperaturas continuaron altas, generándose condiciones ideales para una óptima floración, cuaja y pinta, siendo muy parejas y de corta duración. Lo anterior generó un adelanto de 2 a 3 semanas en la cosecha. Las bayas obtenidas fueron más pequeñas y concentradas, y un rendimiento entre un 10% y 15% más bajo.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Carménère fue cosechado el 18 de abril, el Malbec, la primera semana de abril, y, el Petit Verdot, el 10 de marzo.

Técnicas de vinificación: Una vez que la uva llegó a la bodega, se realizó una primera selección de racimos, luego de lo cual, la uva fue despalillada, dando paso a una nueva selección, ahora de bayas, eliminando principalmente restos de escobajos. La selección fue seguida de una maceración prefermentativa en frío (a 10°C) por 5 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 20 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas de roble, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. Un 85% del vino fue envejecido en barricas de roble francés (40% nuevo) y el 15% restante en huevo de concreto por 19 meses. El envasado se realizó sin filtrar para conservar toda su concentración y carácter.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14 % vol

pH: 3,65

Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

Notas de Cata:

Color rojo violáceo intenso. Su nariz es elegante, compleja y expresiva, con notas a pimienta negra, especias dulces, violetas, mas una mezcla de frutas rojas y negras. En la boca es vivo, con energía, de gran estructura y taninos finos y elegantes, con textura suave y expresión de lugar.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2027.