



## EL INCIDENTE 2018 - Décima Edición

### VARIEDAD

Carménère 85%, Malbec 15%

### 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 y el Malbec, de San Carlos.

**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.

**Clima:** La temporada 2017/2018 fue marcadamente más fresca debido a un particular fenómeno en el cual el anticiclón del pacífico se debilitó y permitió el ingreso de la brisa y nubosidad costera hacia los valles interiores, produciendo una disminución de las temperaturas máximas, sobre todo en verano, lo cual fue muy beneficioso en los sectores comúnmente más cálidos, en donde la madurez fue más lenta y el balance natural azúcar/acidez total fue óptimo. Adicionalmente el otoño fue seco, sin lluvias, lo cual permitió esperar con tranquilidad la madurez óptima de cosecha. Los vinos obtenidos presentan menor graduación alcohólica, mucha frescura, gran carácter, mucho color, muy buen balance, siendo muy elegantes y expresivos de su lugar de origen.

**Cosecha:** Las uvas de Carménère y Malbec fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg, la última semana de abril.

**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 despallada, 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 23 días, luego de lo cual se realizó el descube hacia barricas de roble y huevos de concreto, dando paso a la fermentación maloláctica en forma natural. El vino fue envejecido en barricas de roble francés durante 17 meses (73%, 17% nuevas) y huevos de concreto (27%).

### ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol  
pH: 3,56  
Acidez Total: 5,3 g/L (C4H6O6)  
Azúcar Residual: 2,2 g/L  
Acidez Volátil: 0,59 g/L

### Notas de Cata

De color púrpura y nariz pura y cautivante, con aromas a especias exóticas, té verde, violetas, frutas negras y frutas rojas variadas, que se suman a sutiles notas herbales. En boca es un vino sólido, fresco, con taninos aterciopelados, elegante, vibrante, de rica textura y profundidad.

### Potencial de guarda

Beber ahora o guardar hasta el 2030.

