



EL INCIDENTE 2019 - Décimo primera edición

VARIEDAD

Carménère 86%, Malbec 14%

VIÑEDOS

Las uvas provienen de una selección de los mejores viñedos de propiedad de Viu Manent, ubicados en el valle de Colchagua.

El suelo donde esta plantado del Carménère es de origen volcánico. Hay un sector aluvial poco profundo, y otro con presencia de roca fracturada en todo el perfil, ambos, de muy buen drenaje. El viñedo de Malbec, 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.

Clima: La temporada 2018/2019 comenzó con un déficit de lluvias al término del invierno. La primavera fue fría, con presencia de precipitaciones durante los meses de septiembre y octubre, atrasando una semana los estados fenológicos de la planta. El verano tuvo temperaturas máximas de 28°C hasta la última semana de enero, donde se presentaron un par de olas de calor que elevaron las máximas a 36°C y 38°C, compensando de esta manera el retraso inicial, e incluso acelerando la madurez de las variedades más tempranas. El otoño por su parte fue muy benigno, con temperaturas máximas en promedio más bajas, lo cual permitió esperar con tranquilidad la obtención del balance y suavidad de taninos para cosechar en el punto de madurez óptimo.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Carménère fue cosechado la última semana de abril, y el Malbec, la segunda 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 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 24° y 26°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes cortos al día. La maceración total fue de 24 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 (69%, 9% nuevas) y huevos de concreto (31%) por 14 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol
pH: 3,6
Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 2,5 g/L
Acidez Volátil: 0,55 g/L

NOTAS DE CATA

Color violeta intenso y profundo. En nariz representa muy claramente la variedad, es intenso, complejo, expresivo y elegante, con notas a frutas azules y rojas, ciruela, pimienta negra, violetas, y especias dulces. En boca es muy balanceado, vibrante, de cuerpo medio, elegante, preciso y de largo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber ahora o guardar hasta el 2030.