



EL INCIDENTE 2020 - Décimo segunda 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 suelo donde está plantado del Carménère es de origen volcánico, con presencia de roca fracturada en todo el perfil y 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: En el Valle de Colchagua, la temporada 2019 – 2020 comenzó con un invierno de temperaturas templadas y bajas precipitaciones. Los riegos comenzaron más temprano, como una forma de compensar la falta de precipitación del invierno. El comienzo de la primavera fue más frío de lo normal, pero luego se mantuvo con temperaturas estacionales hasta el comienzo del verano, el cual fue muy seco y cálido. Lo anterior generó una aceleración en la madurez, lo cual nos obligó a cosechar rápidamente para mantener la frescura y vivacidad en los vinos. Al mismo tiempo, fue el factor responsable de la extraordinaria sanidad que tuvieron las uvas esta temporada.

Cosecha: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Carménère fue cosechado los primeros días de abril, y el Malbec, a fines 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 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 23° y 24°C. Durante la fermentación alcohólica se realizaron 4 remontajes cortos al día. La maceración total fue de 22 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 (82%, 16% nuevas) y huevos de concreto (18%) por 16 meses.

Análisis de Laboratorio

Alcohol: 14,5 % vol
pH: 3,5
Acidez Total: 5,4 g/L (C4H6O6)
Azúcar Residual: 2,6 g/L
Acidez Volátil: 0,55 g/L

Notas de Cata

Color violeta intenso. En nariz es un Carménère profundo y elegante, con fruta negra y notas florales, cerezas, violeta, aceitunas negras, y distintos tipos de especias. En boca es un vino de gran estructura y muy intenso, con taninos presentes pero pulidos, de gran concentración de sabores, vibrante, profundo y de muy largo final.

Potencial de guarda

Beber ahora o guardar por 10 años.