

EL INCIDENTE

GRAN CARMÉNÈRE



EL INCIDENTE 2021

Décimo tercera 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 está plantado el 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: La temporada 2020 - 2021 es considerada como una cosecha fría y extraordinaria para el Valle de Colchagua. Comenzó con uno de los inviernos más lluviosos de los últimos años, donde el registro de agua caída alcanzó los 600mm durante los meses de invierno e inicios de primavera. Debido a esto, los viñedos comenzaron el ciclo fenológico con buen nivel de humedad en el suelo, evitando cualquier tipo de stress posterior en las plantas. La temperatura del invierno fue templada, tendencia que se prolongó hasta mediados de primavera, generando una brotación más tardía. El verano no tuvo eventos de temperaturas extremas y a fines del mes de enero se presentó un evento de lluvia importante que disminuyó las temperaturas estivales durante las 2 semanas posteriores al evento, generando una madurez más pausada de las uvas. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas perfectas para el término de la madurez de las bayas, lo que nos permitió obtener vinos de gran acidez natural, balance complejidad y taninos sedosos.

COSECHA: Las uvas fueron cosechadas manualmente en cajas de 12 Kg. El Carménère fue cosechado el 20 de abril mientras que 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 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 20 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 (90%, 10% nuevas), mientras que el 10% restante realizó su guarda en Fudres de roble francés sin tostar durante un periodo de 15 meses.

ANÁLISIS DE LABORATORIO

Alcohol: 14 % vol

pH: 3,55

Acidez Total: 5,34 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,83 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

NOTAS DE CATA: Color violeta intenso. En nariz es un Carménère que muestra gran profundidad y elegancia, con fruta negra y notas florales, mora, violeta, aceitunas negras, y frutos secos. En boca es un vino estructurado y de gran concentración, con suaves y elegantes taninos, acompañados de una gran gama de sabores, que dan paso a un final vibrante, profundo y de gran delicadeza.

POTENCIAL DE GUARDA: Beber ahora o guardar por 10 años.

 VIU MANENT