

# EL INCIDENTE

GRAN CARMÉNÈRE



## EL INCIDENTE 2022

### Décimo cuarta edición

**VARIEDAD:** Carménère 87%, Malbec 13%.

**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 2021 – 2022 comenzó con un invierno seco, con precipitaciones moderadas al comienzo, las que fueron aumentando durante este periodo, alcanzando un registro de agua caída cercano a los 150mm a comienzos de primavera. El agua caída, sumado a los primeros riegos de la temporada, nos permitieron comenzar el ciclo fenológico de nuestros viñedos con buen nivel de humedad en el suelo. La brotación fue levemente más tardía que lo normal. El verano tuvo un inicio marcado por altas temperaturas, con un par de olas de calor, pero posteriormente las temperaturas máximas fueron relativamente normales, en torno a los 30°C. Finalmente, los meses de marzo y abril presentaron condiciones climáticas muy favorables para la madurez de nuestras uvas. Todo lo anterior se ve reflejado en los vinos frescos, de muy buen volumen y equilibrio.

**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 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 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: 13,9 % vol

pH: 3,61

Acidez Total: 5,0 g/L (C4H6O6)

Azúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

**NOTAS DE CATA:** Color violeta intenso. En nariz es un Carménère intenso, con notas herbales muy bien definidas, frutas rojas y notas florales. En boca es un vino de gran textura, gran concentración de taninos sedosos, vibrante, profundo y de muy largo final.

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

 VIU MANENT