



## EL INCIDENTE 2015 - Sétima Edição

### VARIEDADE:

Carménère 94%, Malbec 5%, Petit Verdot 1%.

### VINHEDOS

As uvas são provenientes de uma seleção dos melhores vinhedos de propriedade de Viu Manent, localizados no Vale de Colchagua. O Carménère é proveniente do vinhedo La Capilla; o Malbec, do vinhedo San Carlos.

**La Capilla:** Carménère quartel 20, plantado no ano 1994. Está localizado aproximadamente 3 quilômetros a leste do povoado de Peralillo. Apresenta um solo de origem vulcânica e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com porcentagem importante de areia e limo, com uma camada compacta de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície pode ser observada cinza vulcânica de aparência esbranquiçada, a qual contribui com características especiais ao vinho.

**San Carlos:** O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos e está localizado a oeste da localidade de Cunaco, sobre um solo de origem aluvial, de textura areno-argilosa, extremamente poroso, de drenagem muito boa e sem lençol freático. O Malbec é proveniente do quartel 4.

**El Olivar:** Plantado no ano 2003, está localizado 2 quilômetros ao sul do povoado de Peralillo. Os vinhedos estão localizados em encosta, com um declive pronunciado de 28%, em um solo argiloso acima da rocha-mãe muito fragmentada presente a partir de um metro de profundidade. O Petit Verdot é proveniente do quartel 20.

**Clima:** Embora a brotação tenha iniciado entre 1 a 2 semanas mais cedo, posteriormente o crescimento dos brotos foi mais lento, devido às baixas temperaturas observadas até final de novembro. Em seguida o clima se tornou mais quente, sendo observados meses de janeiro, fevereiro, março e abril com altas temperaturas durante o dia, porém noites bastantes frescas. O anterior nos levou a antecipar a colheita tanto de brancos quanto de tintos, em busca de vinhos com maior frescor e frutividade.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10 kg. O Carménère e o Malbec foram colhidos na última semana de abril, enquanto o Petit Verdot, na última semana de março.

**Técnicas de vinificação:** Após a chegada da uva na adega, foi realizada uma seleção dos cachos, eliminando restos de folhas e cachos com uma maturação irregular. Após o desengace, a uva foi submetida a uma nova seleção, agora de bagas, eliminando principalmente restos de talos. Esta seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 8°C) por 7 dias. A fermentação alcoólica foi realizada em pequenos tanques de aço inoxidável, a temperaturas entre 26°C e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens curtas por dia. A maceração total foi de 23 dias, sendo na sequência realizado o descube para barris de carvalho, dando prosseguimento à fermentação malolática em forma natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês por 16 meses (60% novo), sendo após este período mesclado e guardado em fudre de 3200 litros. O engarrafamento foi realizado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

### Análises de Laboratório

Álcool 13 % vol.

pH: 3,47

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

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

### Notas de Degustação:

De cor violácea intensa. Apresenta um nariz elegante e profundo, onde se expressam as características do ano, com aromas a frutas negras, notas a pimenta negra, algo de couro, canela e tabaco amarelo, com aromas a frutas negras. Em boca, seu frescor e elegância se destacam, com taninos elegantes e sedosos, que dão lugar a um final amplo e longo.

### Potencial de guarda

Beber agora ou guardar até 2024.

