



EL INCIDENTE 2017 - Nono Edição

VARIEDADE:

Carménère 90%, Malbec 8%, Petit Verdot 2%.

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; e o Petit Verdot, do vinhedo El Olivar.

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

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

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

Clima: A temporada 2016/2017 começou com um inverno normal, tanto em precipitações como em temperaturas. No início da primavera, as temperaturas se elevaram, provocando um adiantamento de duas semanas na brotação, a qual por sua vez foi muito uniforme. Durante a primavera e o verão as temperaturas continuaram altas, propiciando condições ideais para uma ótima floração, assemblage e pintor, sendo muito uniformes e de curta duração. Isto adiantou de 2 a 3 semanas a colheita. As bagas obtidas foram menores e mais concentradas, com um rendimento entre 10% e 15% mais baixo.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 quilos. O Carménère foi colhido em 18 de abril; o Malbec, na primeira semana de abril; e o Petit Verdot, em 10 de março.

Técnicas de vinificação: Após a chegada da uva à adega, foi realizada uma primeira seleção dos cachos, retirando restos de folhas e cachos. Em seguida, houve uma nova seleção, desta vez de bagas, eliminando principalmente restos de engaços. A seleção foi seguida da maceração pré-fermentativa a frio (a 10 °C) por 5 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 ao dia. A maceração total foi de 20 dias, seguida da descuba para barricas de carvalho e da posterior fermentação malolática de forma natural. Uma porcentagem de 85% do vinho foi envelhecida em barricas de carvalho francês (40% novo), e os 15% restantes em ovo de concreto por 19 meses. O engarrafamento foi realizado sem filtrar para conservar toda sua concentração e caráter.

Análises de Laboratório

Álcool: 14% vol.

pH: 3,65

Acidez Total: 5,2 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,7 g/L

Acidez Volátil: 0,62 g/L

Notas de Degustação:

Cor vermelho-arroxeadado intenso. No nariz sua presença é elegante, complexa e expressiva, com notas a pimenta do reino, especiarias doces, violetas, além de uma mistura de frutas vermelhas e negras. Na boca é vivo, com energia, de grande estrutura e taninos finos e elegantes, com textura suave e expressão de lugar.

Potencial de guarda

Beber agora ou guardar até 2027.