



EL INCIDENTE 2018 - Décima Edição

VARIEDADE

Carménère 85%, Malbec 15%

VINHEDOS

As uvas provêm de uma seleção dos melhores vinhedos de propriedade da Viu Manent, localizados no Vale de Colchagua. O Carménère provém do vinhedo La Capilla e o Malbec, de San Carlos.

La Capilla: Carménère quartel (setor) 20, plantado no ano 1994. Está localizado aproximadamente a 3 quilômetros ao leste do povoado Peralillo. Apresenta um solo de origem vulcânico e aluvial, curto, de boa drenagem, pouco fértil com uma importante percentagem de areia e limo, com um estrato compacto de arenito a 1 metro de profundidade. Na superfície se observa cinza vulcânica de aparência embranquecida, que aporta características especiais ao vinho.

San Carlos: O vinhedo foi plantado há mais de 100 anos e está localizado ao oeste da localidade de Cunaco, em um solo de origem aluvial, de textura arenoso argiloso, extremadamente poroso, de ótima drenagem. O Malbec provém do quartel (setor) 4.

Clima: A temporada 2017/2018 foi definitivamente mais fria devido a um particular fenômeno no qual o anticiclone do pacífico se debilitou e permitiu a entrada da brisa e nebulosidade costeira em direção aos vales interiores, produzindo uma diminuição das temperaturas máximas, principalmente no verão, o que foi muito benéfico nos setores geralmente mais quentes, onde a maturação foi mais lenta e o equilíbrio natural açúcar/acidez total foi excelente. Adicionalmente, o outono foi seco, sem chuvas, o que permitiu esperar com tranquilidade a maturação perfeita para colheita. Os vinhos obtidos apresentam menor graduação alcoólica, muito frescor, grande caráter, muita cor, muito bom equilíbrio, sendo muito elegantes e expressivos de seu lugar de origem.

Safra: As uvas de Carménère e Malbec foram colhidas manualmente em caixas de 12 Kg, na última semana de abril.

Técnicas de vinificação: No momento em que a uva chegou à adega de produção, se realizou uma primeira seleção de cachos de uvas, em seguida, a uva foi desengaçada, dando lugar a uma nova seleção, agora de bagas, eliminando principalmente restos de bagaços. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 10°C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada em pequenos tanques de aço inoxidável, com temperaturas entre 26° e 28°C. Durante a fermentação alcoólica foram realizadas 4 remontagens curtas por dia. A maceração total foi de 23 dias, logo em seguida se realizou o descubado levando aos barris de carvalho e ovos de concreto, iniciando a fermentação maloláctica de forma natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (73%, 17% novas) e ovos de concreto (27%).

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

ÁLCOOL: 14 % VOL

PH: 3,56

ACIDEZ TOTAL: 5,3 G/L (C4H6O6)

AÇÚCAR RESIDUAL: 2,2G/L

ACIDEZ VOLÁTIL: 0,59 G/L

NOTAS DE CATA

De cor púrpura e nariz puro e cativante, com aromas a especiarias exóticas, chá verde, violetas, frutas negras e frutas vermelhas variadas, que se juntam a sutis notas herbais. Em boca é um vinho sólido, fresco, com taninos aveludados, elegante, vibrante, de agradável textura e profundidade.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2030.

