



## EL INCIDENTE 2019 - Décima Primeira Edição

### VARIEDADE

Carménère 86%, Malbec 14%

### VINHEDOS

As uvas provêm de uma seleção dos melhores vinhedos de propriedade de Viu Manent, localizados no Vale de Colchagua.

O solo onde está plantado o Carménère é de origem vulcânica . Há um setor aluvial pouco profundo, e outro com presença de rocha fraturada em todo perfil, ambos, de ótima drenagem . O vinhedo de Malbec, foi plantado há mais de 100 anos e está localizado ao oeste da localidade de Cunaco, sobre um solo de origem aluvial, de textura arenoso argiloso, extremamente poroso, de muito boa drenagem.

**Clima:** A temporada 2018/2019 começou com um deficit de chuvas no final do inverno . A primavera foi fria , com presença de precipitações durante os meses de setembro e outubro , atrasando em uma semana os estados fenológicos da planta. O verão apresentou temperaturas máximas de 28°C até a última semana de janeiro, onde se apresentaram algumas ondas de calor que elevaram as máximas a 36°C e 38°C, compensando desta maneira o atraso inicial, e inclusive acelerando a maturação das variedades de maturação mais cedo. O outono por sua vez foi muito benéfico , com temperaturas máximas aproximadas mais baixas, o qual permitiu esperar com tranquilidade a obtenção do balanço e suavidade de taninos para colher no ponto de maturação ideal.

**Safra:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 Kg. O Carménère foi colhido na última semana de abril, e o Malbec, na segunda semana de abril.

**Técnicas de vinificação:** Uma vez que a uva chegou a adega de produção , se realizou uma primeira seleção de cachos de uvas, logo depois, a uva foi desengaçada , dando passo a uma nova seleção , agora de bagos, eliminando principalmente restos de uvas. A seleção foi seguida de uma maceração pré-fermentativa em frio (a 10°C) por 5 días. A fermentação alcoólica foi realizada em pequenos tanques de aço inoxidável , a temperaturas entre 24° e 26°C. Durante a fermentação alcoólica se realizaram 4 remontagens curtas por día. A maceração total foi de 24 días, logo depois se realizou o descube e o vinho foi levado a barris de carvalho e ovos de concreto, dando lugar a fermentação maloláctica em forma natural. O vinho foi envelhecido em barris de carvalho francês (69%, 9% novos) e ovos de concreto (31%) por 14 meses.

### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool : 14 % vol

pH: 3,6

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

Açúcar Residual: 2,5 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### NOTAS DE CATA

Cor violeta intensa e profunda. No nariz representa muito claramente a variedade, é intenso, complexo, expressivo e elegante, com notas a blueberries e frutas vermelhas, ameixa, pimenta negra, violetas, e especiarias doces. Na boca é muito balanceada, vibrante, de corpo médio , elegante, preciso e de final persistente.

### POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2030.