



## EL INCIDENTE 2020 - Décima segunda edição

**Variedade:** Carménère 85%, Malbec 15%

**Vinhos:** 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:** No vale de Colchagua, a temporada 2019 – 2020 iniciou com um inverno de temperaturas amenas e baixas precipitações. A irrigação foi iniciada mais cedo, como uma forma de compensar a falta de chuvas do inverno. O começo da primavera foi mais frio do que o normal, mantendo em seguida as temperaturas habituais da estação até o começo do verão, que foi muito seco e quente. Isso levou a uma aceleração na maturação da fruta, que nos obrigou a colher rapidamente para manter o frescor e a vivacidade dos vinhos. Ao mesmo tempo, foi o fator responsável pela extraordinária sanidade das uvas nesta temporada.

**Colheita:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg. A Carménère foi colhida nos primeiros dias de abril; já a Malbec, no final de março.

**Técnicas de vinificação:** Uma vez que a fruta chegou à adega, uma primeira seleção de cachos foi realizada. Em seguida, a uva foi desengaçada e submetida a uma nova seleção, agora dos grãos, eliminando principalmente restos de engaço. A seleção foi seguida por uma maceração pré-fermentativa a frio (a 10 °C) por 5 dias. A fermentação alcoólica foi realizada em pequenos tanques de aço inoxidável, a uma temperatura entre 23 °C e 24 °C. Durante a fermentação alcoólica, foram realizadas 4 remontagens curtas diárias. A maceração total foi de 22 dias, sendo na sequência realizada a descuba para barris de carvalho e ovos de concreto. A fermentação malolática ocorreu posteriormente de forma natural. O vinho amadureceu em barris de carvalho francês (82%, sendo 16% novos) e ovos de concreto (18%) durante 16 meses.

### Análise de Laboratório

Álcool : 14,5 %vol.

pH: 3,5

Acidez total: 5,4 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,6 g/L

Acidez Volátil: 0,55 g/L

### Notas de degustação

De intensa cor violeta. No nariz, é um Carménère profundo e elegante, com fruta negra e notas florais, cerejas, violeta, azeitonas pretas e distintos tipos de especiarias. Na boca, é um vinho de grande estrutura e muito intenso, com taninos presentes e polidos, de grande concentração de sabores, vibrante, profundo e de final bastante longo.

### Potencial de guarda

Beber agora ou guardar por 10 anos.