

# EL INCIDENTE

GRAN CARMÉNÈRE



## EL INCIDENTE 2021

### Décima-terceira 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 2020 – 2021, considerada uma safra fria e extraordinária para o vale de Colchagua, iniciou com um dos invernos mais chuvosos dos últimos anos. O registro de precipitações alcançou 600 mm durante os meses de inverno e princípio da primavera. Em função disso, os vinhedos começaram o ciclo fenológico com um bom nível de umidade no solo, o que evitou o risco posterior de estresse nas plantas. A temperatura do inverno foi amena, tendência que se estendeu até meados da primavera, o que resultou em uma brotação mais tardia. O verão não apresentou temperaturas extremas e, no final do mês de janeiro, tivemos uma precipitação importante que levou à queda das temperaturas estivais durante as duas semanas posteriores ao evento e gerou uma maturação mais lenta das uvas. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram as condições meteorológicas perfeitas para o término da maturação dos grãos, o que nos permitiu obter vinhos de grande acidez natural, equilíbrio, complexidade e taninos sedosos.

**COLHEITA:** As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg. A colheita da Carménère ocorreu no dia 20 de abril, enquanto a da Malbec, na segunda semana de abril.

**TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO:** Uma vez que a uva chegou à adega, foi realizada uma primeira seleção dos cachos. Após o desengaço, uma nova seleção foi realizada, agora dos grãos, com o objetivo de eliminar principalmente restos de engaços. 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 temperaturas entre 23°C e 24°C. Durante a fermentação alcoólica, foram realizadas 4 remontagens curtas por dia. Após 20 dias de maceração, foi realizada a descuba para barris de carvalho e ovos de concreto, dando prosseguimento à fermentação malolática que ocorreu de forma natural. O estágio foi realizado em barris de carvalho francês para 90% do vinho (10% barris novos), enquanto o 10% restante amadureceu em foudres de carvalho francês sem tostar durante um período de 15 meses.

#### ANÁLISE DE LABORATÓRIO

álcool: 14 % vol

pH: 3,55

Acidez Total: 5,34 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,83 g/L

Acidez Volátil: 0,57 g/L

**NOTAS DE DEGUSTAÇÃO:** Intensa cor violeta. No nariz, é um Carménère que mostra grande profundidade e elegância, com frutas negras e notas florais, amora, violeta, azeitonas negras e frutos secos. Na boca, é um vinho estruturado e de grande concentração, com suaves e elegantes taninos, acompanhados de uma ampla gama de sabores, que dão lugar a um final vibrante, profundo e de grande delicadeza.

**POTENCIAL DE GUARDA:** Beber agora ou guardar por 10 anos.

 VIU MANENT