

EL INCIDENTE

GRAN CARMÉNÈRE



EL INCIDENTE 2022

Décima quarta edição

VARIEDADE: Carménère 87%, Malbec 13%.

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

O solo onde está plantado o Carménère é de origem vulcânica, com presença de rocha fraturada em todo o perfil e excelente drenagem. O vinhedo de Malbec foi plantado há mais de 100 anos e está localizado a oeste da localidade de Cunaco, sobre solo de origem aluvial, de textura areno-argilosa, extremamente poroso e com excelente drenagem.

CLIMA: A safra 2021–2022 começou com um inverno seco, com precipitações moderadas no início, que aumentaram ao longo do período, alcançando cerca de 150 mm de chuva no começo da primavera. A água acumulada, somada às primeiras irrigações da temporada, permitiu iniciar o ciclo fenológico dos vinhedos com bom nível de umidade no solo. A brotação foi levemente mais tardia que o normal. O verão começou marcado por altas temperaturas, com algumas ondas de calor, mas posteriormente as temperaturas máximas permaneceram relativamente normais, em torno de 30 °C. Finalmente, os meses de março e abril apresentaram condições climáticas muito favoráveis para a maturação das uvas. Tudo isso se reflete em vinhos frescos, com ótimo volume e equilíbrio.

COLHEITA: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 12 kg. O Carménère foi colhido nos primeiros dias de abril e o Malbec, no final de março.

TÉCNICAS DE VINIFICAÇÃO: Após a chegada das uvas à vinícola, realizou-se uma primeira seleção dos cachos, em seguida, as uvas foram desengaçadas, passando por uma nova seleção, agora das bagas, eliminando principalmente restos de engaços. A seleção foi seguida de 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 realizados quatro remontagens curtas por dia. A maceração total durou 16 dias, após o que foi realizada a descuba para ovos de concreto, barricas e foudres de carvalho francês. O vinho foi envelhecido em ovos de concreto (51%), barricas de carvalho francês (14%) e foudres de carvalho francês (35%) durante 15 meses.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool: 14 % vol

pH: 3,61

Acidez Total: 5,0 g/L (C4H6O6)

Açúcar Residual: 2,3 g/L

Acidez Volátil: 0,51 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO: Cor violeta intensa. No nariz, apresenta um Carménère intenso, com notas herbais bem definidas, frutas vermelhas e notas florais. Em boca é um vinho de grande textura, com alta concentração de taninos sedosos, vibrante, profundo e com final muito longo.

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

