

El Incidente Carmenere - Safra 2010



VITICULTURA:

Vinhedos: as uvas são de uma seleção dos melhores vinhedos, todos localizados em campos próprios no Valle de Colchagua. A Carmenere vem do vinhedo La Capilla, Malbec do vinhedo San Carlos e Petit Verdot do vinhedo El Olivar.

La Capilla: idade de 20 anos e está localizado aproximadamente a 03 Km ao leste de Peralillo. Apresenta solo de origem aluvial e vulcânico, curto, de boa drenagem, pouco fértil e com importante porcentagem de areia e limo. As uvas são especificamente da parcela nº 20.

San Carlos: Idade média de 80 anos (foi plantado originalmente no final do século 19), e está localizado a oeste de Cunaco, sobre um solo de origem aluvial, com textura arenosa e argilosa, bastante poroso, com boa drenagem e sem lençol freático. Este Malbec é da parcela nº 4.

El Olivar: Idade de 11 anos e localizado a 02 Km ao sul de Peralillo. Os vinhedos estão plantados em ladeira, com uma pendente pronunciada de 28%, em um solo argiloso sobre uma rocha bastante fragmentada, presente a partir de um metro de profundidade. A Petit Verdot vem da parcela nº 20.

Clima: a colheita 2010 foi mais fria do que normalmente é no Chile, especialmente no Vale de Colchagua. As chuvas foram de 480 mm, concentradas nos meses de inverno. O verão foi seco, com ausência total de chuva até 05 de Maio. Devido ao clima mais fresco e à maturação mais lenta, os vinhos no geral possuem maior frescor, maior acidez natural e menos álcool.

VINIFICAÇÃO:

Variedade: Carmenere 93%, Petit Verdot 4% e Malbec 3%.

Colheita: colheita manual em caixas de 10 Kg. A Carmenere foi colhida em 14 de Maio, Malbec em 12 de Maio e Petit Verdot em 08 de Maio de 2010. O rendimento variou entre 05 e 06 toneladas por hectare. Ainda no vinhedo foi realizada uma primeira seleção de cachos para eliminar folhas e frutas em mal estado.

Técnicas de vinificação: assim que as uvas chegaram à bodega, realizamos uma segunda seleção dos cachos, eliminando por completo folhas e frutas com maturação irregular. Após a uva ser separada, foi realizada uma terceira seleção, agora somente nas frutas eliminando-se qualquer resíduo. A seleção foi seguida de uma maceração pré fermentativa a frio (a 8°C) por nove dias. A fermentação alcoólica foi realizada por leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inoxidável, sob temperaturas entre 27° e 29°C. Durante a fermentação foi realizada uma remontagem por dia. A maceração total foi de 31 dias, período após o qual o vinho foi transportado para barricas de carvalho, tendo início a fermentação malolática de forma natural. O vinho foi envelhecido em barricas novas de carvalho francês por 16 meses, sendo que 70% eram barricas novas e 30% de segundo uso. O vinho foi engarrafado sem filtrar para conservar toda sua concentração e características.

Análise de Laboratório:

Álcool:	14,7 % vol
pH:	3,47
Acidez Total:	5,2 g/L (C4H6O6)
Açúcar Residual:	3,1 g/L
Acidez Volátil:	0,54 g/L

Notas de Degustação:

De intensa cor violeta, apresenta aromas profundos e elegantes de frutas pretas e pimenta preta, próprios do vinhedo La Capilla, além de toques sutis de frutas silvestres, especiarias doces e tabaco. No paladar destaca-se seu frescor e elegância, com taninos muito presentes, porém sedosos, grande estrutura, complexo e de longa persistência.

Potencial de guarda:

Pode ser guardado até 2023.