

Produtos



El Incidente Carmenere

Ficha Técnica | Premiações | Produtos

Selecione outras vinícolas

El Incidente

El Incidente Carmenere

SAFRA 2008

Safras



Variedades:

Carmenere 87%, Petit Verdot 2% e Malbec 11%

Vinhedos:

As uvas são provenientes de 3 diferentes vinhedos localizados no vale de Colchagua. A carmenere do vinhedo La Capilla, a Malbec do vinhedo San Carlos e a Petit Verdot do vinhedo El Olivar.

Vinhedo La Capilla: Tem uma idade média de 18 anos e está localizado aproximadamente a 3 km à leste de Peralillo. Apresenta um solo de origem aluvial, de boa drenagem, pouco fértil.

Vinhedo San Carlos: Tem uma idade media superior a 80 anos, localizado à oeste de Cunaco, sobre um solo franco-argiloso, extremamente poroso e boa drenagem.

Vinhedo El Olivar: Com uma idade média de 9 anos, está localizado a 2 km ao sul de Peralillo. Os vinhedos estão plantados em ladeira sobre um solo em declive e argiloso, pouco profundo.

Clima:

A colheita de 2008 foi bastante atípica. Iniciou com uma primavera muito fria que atrasou a brota em quase 3 semanas. Desde o início do verão, as temperaturas aumentaram e o clima se manteve quente até o final de março, quando uma chuva suave caiu sobre o vale. Isto fez com que a temperatura se atenuasse e permitiu seguir esperando a maturação de taninos com tranqüilidade e sem grandes aumentos no nível de açúcar. Durante a temporada, as precipitações foram de 370mm, concentradas nos meses de Junho, Julho e Agosto de 2007.

Colheita: As uvas foram colhidas manualmente em caixas de 10kg. A carmenere foi colhida em 06 de Maio, a Malbec em 02 de Maio e a Petit Verdot no dia 07 de Maio de 2008. O rendimento variou entre 5 e 6 toneladas por hectare. No vinhedo foi realizada uma primeira seleção dos cachos, eliminando folhas e cachos em mal estado.

Técnica de vinificação: Na vinícola realizou-se uma segunda seleção de cachos, eliminando folhas e cachos com maturação irregular. Uma terceira seleção foi realizada com as uvas. Logo efetuou-se uma maceração pré-fermentativa a frio (8°C) por uma semana. A fermentação alcoólica foi realizada com leveduras selecionadas, em pequenos tanques de aço inox, a uma temperatura entre 28°C e 30°C. Durante a fermentação alcoólica, realizou-se uma remontaje diária. Após 29 dias de maceração o novo vinho foi colocado em barricas de carvalho, realizando-se uma fermentação malolática natural.

Carvalho: O vinho permaneceu por 23 meses em barricas novas de carvalho francês(97%) e americano(3%). Foi engarrafado sem filtrar para conservar sua concentração e caráter.

ANÁLISE DE LABORATÓRIO

Álcool:	14,7%
Ph:	3,53
Acidez total:	5,2g/L
Açúcar residual:	2,8 g/L
Acidez volátil:	0,59 g/L

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Intensa coloração violeta. Em nariz mostra-se elegante e profundo, com aromas de frutos negros e um caráter marcante de pimenta negra, acompanhado de sutis notas de frutos do bosque, canela e tabaco. Em boca destaca-se sua frescura e elegância, com taninos presentes e sedosos, de bom volume, complexo e com longo e amplo final.

POTENCIAL DE GUARDA

Beber agora ou guardar até 2018.

[Salvar em PDF](#)[Imprimir](#)[Voltar](#) | [Topo](#)

Hannover Vinhos © 2010
Rua Cerro Azul, 710 e 720 - (51) 3337.3890 / (51) 3343.1195 - Porto Alegre / RS

Safra 2008. Prova no PORCINI WINE TOUR. Curitiba 28/04/2015.