

# Ensamblaje 2013

## Casa Bauzá Ensamblaje 2013

Casa Bauzá Ensamblaje 2013 es la segunda versión de nuestra primera mezcla tinta, proveniente del Valle del Maipo Norte.

Nos hemos dedicado a entender las condiciones especiales de cada terroir, enfocándonos en desarrollar variedades tintas como Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère y Petit Verdot. Nos interesa, por sobretodo, captar la expresión del origen en cada uno de nuestros vinos, por lo que para que se exprese el total potencial de cada variedad, cosechamos nuestras uvas orgánicas a mano.

El Ensamblaje 2013 está compuesto por un 55% de Carménère, 33% Syrah y 10% Cabernet Sauvignon. Fue envasado en septiembre de 2014 después de una guarda de 15 meses en barricas de Roble francés y americano en una proporción de 50% cada una. El 70% de las barricas son de primer uso.

**Suelo:** Franco con presencia de arcillas. Perfil con presencia de piedras de origen coluvial.

**Edad del viñedo:** 18 años

**Sistema de conducción:** Espaldera

**Kilos por parra:** 1,8

A diferencia de otros tintos, es recomendable servir Casa Bauzá a no más de 16°, con apertura previa de 30 minutos para que se expresen mejor sus atributos.

En cuanto a su maridaje, es altamente recomendable acompañar con platos especiados, carnes a la grilla, pastas, quesos maduros y chocolates amargos.



## Ensamblaje 2013

**PH:** 3,68

**Acidez:** 5,0 g/L ácido tartárico

**Alcohol:** 13,5 %

**AV:** 0,52 g/L ácido acético

## Notas de cata

**Color:** Rojo profundo con tintes violeta.

**Nariz:** Aromas a frutos rojos le dan un agradable impacto inicial, dando paso a notas secundarias de pimienta negra, tabaco y pimientos rojos, muy propios del Carménère. Una mezcla compuesta por toques minerales y una elegante

nota a cedro, que le entrega un carácter sofisticado al ensamblaje.

**Boca:** La boca confirma lo que la nariz sugiere; suave pero con carácter, marcada por taninos jugosos y cuerpo medio, producto de la sinergia de las tres variedades que lo componen. Buena persistencia en boca, con un largo y especiado final.