

PRESUMIDO

Presumido Carménère 2014 de Casa Bauzá

El Carménère es una variedad que realmente brilla en el Maipo Norte. Es por eso que quienes trabajamos en la viña afectuosamente le llamamos 'El Presumido'. Este vino es un tributo no solo a la cepa en sí, sino también a la increíble manera en la que se expresa en esta zona del Maipo en particular.

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, plasmar la expresión del origen en cada uno de nuestros vinos, para conseguirlo, se cosechan y seleccionan a mano nuestras uvas orgánicas. La honestidad del Carménère, se da por las condiciones de exposición solar, oscilación térmica y suelos, que se traducen en una cepa ejemplar.

Suelo: Coluvial con presencia de arcillas.

Edad del viñedo: 18 años

Sistema de conducción: Espaldera

Kilos por parra: 1,8

“El PRESUMIDO” fue cosechado a mediados del mes de abril. Se realizó una maceración en frío inicial de 10 días a 5°C y luego se inició la fermentación alcohólica, la cual es desarrollada a temperaturas de entre 23y 26°C para preservar aromas. El vino se dejó 15 días adicionales en contacto con pieles y semillas para extraer mejores taninos e incrementar el volumen en boca. En cuanto al envejecimiento, 70% del vino se fue a barricas de primer y segundo uso, y el 30% restante a tanques de acero inoxidable. Las barricas usadas para el envejecimiento son 50% roble francés y 50% roble americano. Posterior a esto se realizó la guarda en botella, que a la fecha es de 6 meses.

A diferencia de otros tintos, se recomienda servir a no más de 16°C.

Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable con platos en donde abunden las especias, aves a la grilla, verduras asadas y sazonadas.



PRESUMIDO, CARMÉNÈRE 2014

PH: 3,7

Acidez: 4,8 g/L ácido tartárico

Alcohol: 14 % v/v

AV: 0,57 g/L ácido acético

MR: 2,8 g/L

Contiene sulfitos

Notas de cata

Color: Rojo rubí profundo.

Nariz: Abundantes notas a cerezas y ciruelas se mezclan con pimienta negra, regaliz y hojas de tabaco. En su mejor forma el Carménère une sus notas especiadas a aromas ahumados y avainillados provenientes de las barricas. Esa expresión sin presencia de aromas

vegetales es propia del terroir, otorgándole una particularidad única del Maipo Norte.

Boca: La sensación en boca es consistente con lo que se muestra en nariz: gran carácter combinado con gran suavidad, cuerpo medio, taninos dulces y redondos definen la persistencia y placentero final de Presumido.