

PRESUMIDO

Presumido Carménère 2015 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 nuestro terroir, enfocándonos en desarrollar un Carménère único. Nos interesa, por sobretodo, plasmar la expresión del origen en cada uno de nuestros vinos, para conseguirlo, se cosechan y seleccionan a mano todas nuestras uvas orgánicas. La honestidad del Carménère, se da por las condiciones de exposición solar, oscilación térmica y característica de suelo de nuestro viñedo.

Suelo: Coluvial con presencia de arcillas.

Edad del viñedo: 19 años, plantados en 1998.

Sistema de conducción: Espaldera

Kilos por parra: 1,8

“El PRESUMIDO” fue cosechado un 13 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 23 y 26°C para preservar aromas. El vino se dejó 17 días adicionales en contacto con pieles y semillas para extraer mejores taninos e incrementar el volumen y untuosidad en boca. En cuanto al envejecimiento, 90% del vino se fue a barricas de segundo y tercer uso, y el 10% restante espero en tanque. Las barricas usadas para el envejecimiento son 60% roble francés y 40% roble americano. Este vino fue envasado en Noviembre de 2016.

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 2015

PH: 3,62

Acidez: 5,5 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,5 % v/v

AV: 0,6 g/L ácido acético

MR: 2,3 g/L

Contiene sulfitos

Notas de cata

Color: Rojo rubí con matices violeta.

Nariz: Predominan notas a frutos como arándanos, cerezas y ciruelas, todos en su lado fresco. Existen notas florales que recuerdan a violetas, en presencia de notas a hojas de tabaco, pimientos rojos y cedro proveniente de su paso por barrica. Al igual que los otros exponentes de este viñedo, permite mostrar notas minerales a grafito,

que vienen a aportar complejidad a esta delicada nariz.

Boca: Es un vino delicado, de suave entrada y gran cobertura. Sus taninos son dulces y sedosos, de cuerpo medio. Se percibe un exquisito frescor en boca otorgado por el buen balance de acidez que posee. Su paso por barrica le otorga complejidad y elegancia, manifestando sus notas a roble de forma sutil y muy bien conjugada. ro final de Presumido.