

PRESUMIDO

Presumido 2016 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 durante la segunda semana de abril. Se realizó una breve maceración en frío inicial de 3 días a 7°C y luego se inició la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas, la cual es desarrollada a temperaturas de entre 23 y 26°C para preservar aromas. El vino se dejó 10 días adicionales en contacto con pieles y semillas para extraer mejores taninos e incrementar el volumen y untuosidad en boca.



PRESUMIDO 2016

Composición:

Carménère 85%
Syrah 12%
Carignan 3%

Valle del Maipo, zona Til Til
(Maipo Norte)

PH: 3,51

Acidez total : 5,44 g/L
expresado en ácido tartárico

Alcohol: 13,5 % v/v

Azúcares reductores: 2,7 g/L

Contiene sulfitos

Envejecimiento: 10 meses,
80% en barricas de roble francés y americano de 2do, 3er y 4to uso. El 20% restante se guardó en un contenedor llamado Flexcube, sin contacto con madera.

Notas de cata

Color: Vino de color rojo rubí, limpio.

Nariz: En nariz predominan las notas a fruta tales como cerezas, ciruelas y mora, todas en su versión más fresca. Existen notas florales que recuerdan a rosas y algo de regaliz, cedro y tabaco que dejó el paso por madera quedando muy bien ensambladas con la fruta. Al igual que los demás exponentes de este viñedo, muestra notas minerales a grafito, aportando complejidad a su delicada nariz.

Boca: Boca muy congruente con la nariz donde predominando la fruta fresca, además se siente especiado y jugoso gracias al buen balance de acidez, taninos medios pero firmes, dulces y sedosos, madera equilibrada, logrando así una buena cobertura y ataque en boca. 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.