

Ensamblaje 2016

Casa Bauzá Ensamblaje 2016 es la quinta versión de nuestra primera mezcla tinta, proveniente del Valle del Maipo Norte. Correspondiente a 9.200 botellas.

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. En esta versión además se une un componente distinto, la cepa Carignan proveniente del secano interior de Maule.

El **Ensamblaje 2016** está compuesto por un 34% Petit Verdot, 28% Syrah, 24% Cabernet Sauvignon, 11% Carignan y un 3% de Carmenere. Fue envasado en Agosto de 2017 después de que el 85% de la mezcla tuviera una guarda de 15 meses en barricas de roble francés de distintas tonelerías, 35% de primer uso y 50% de segundo y tercer uso. El 15 % de la mezcla proviene de una guarda en Flex cube (Polimero especial que permite microoxigenación sin el aporte de sabores y aromas exógenos al vino).

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

Edad del viñedo: plantado en 1998

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.



Blend 2016

PH: 3,58

Acidez: 5,9 g/L ácido tartárico

Alcohol: 13,5 %

AV: 0,65 g/L ácido acético

MR: 2,8 g/L

Notas de cata

Color: rojo rubí de mediana intensidad.

Nariz: muy nítido y fresco, de gran carácter, marcado por la presencia de frutas rojas tipo frambuesa y cereza. Se mezclan notas especiadas tipo pimienta blanca y hojas de tabaco. Presencia de notas a frutos secos tipo avellana y nuez, mezcladas con una nota a grafito muy presente y representativa del terroir de nuestro viñedo.

Boca: concentrado y de gran jugosidad, perfecta fusión entre fruta e identidad varietal con un uso equilibrado de la madera. Presenta un tanino suave, redondo y de gran persistencia. Es un vino muy franco en boca, con notas frescas, bastante ligado a lo que se percibe en nariz. Consta de capas y una exquisita acidez, esto más las notas aportadas por su paso por barrica hacen de este vino un gran exponente del Maipo.