

# PRESUMIDO

## Presumido 2017 de Casa Bauzá

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:** 20 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 maceración en frío inicial de 7 días a una temperatura de 7°C- 10°C y luego se llevó a cabo 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 17 días adicionales en contacto con pieles y semillas para extraer mejores taninos e incrementar el volumen y untuosidad en boca.



“El PRESUMIDO”, CARMÉNÈRE 2017

### Composición:

Carménère 85%  
Cabernet Franc 10%  
Carignan 5%

Valle del Maipo, zona Til Til  
(Maipo Norte)

**PH:** 3,67

**Acidez:** 5,4 g/L  
expresado en ácido tartárico

**Alcohol:** 13,4 % v/v

**AV:** 0,63 g/L ácido acético

**Azúcares reductores:** 2,7 g/L

**Contiene sulfitos**

**Envejecimiento:** 10 meses,  
50% en barricas de roble francés y americano de 2do y 3er uso, 10% de 4to y 5to uso. 20% de la mezcla se guardó en un Fudre de origen italiano, el 20% restante en un Huevo de concreto, sin contacto con madera. “Presumido 2017” fue embotellado en abril del 2018.

### Notas de cata

**Color:** Vino de color rojo rubí con matices violetas.

**Nariz:** En nariz predominan las notas a frutos rojos, tales como cerezas y frambuesas, ambas en su versión más fresca. Existen notas florales tipo violeta y especies como cardamomo y pimienta blanca, que dejó el paso por madera, Fusión perfecta con la fruta. Presenta notas minerales tipo grafito, propias del origen de las uvas, aportando complejidad a su delicada nariz.

**Boca:** Es un vino equilibrado, joven y vibrante en acidez. La boca es muy congruente con la nariz, donde predomina la fruta fresca. Además, es largo y untuoso en boca gracias a la presencia de taninos dulces y elegantes. “Presumido” es un vino con carácter, pero armónico, ya que sus atributos se encuentran muy bien integrados. Se recomienda servir a no más de 16°C. Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable con platos en donde abunden las especies, aves a la grilla, verduras asadas y sazonadas.