

PRESUMIDO

Presumido 2018 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: plantación 1998.

Sistema de conducción: Espaldera

Kilos por parra: 1,8

“El PRESUMIDO” fue cosechado durante la tercera semana de abril. Se realizó una maceración en frío inicial de 5 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 20 días adicionales en contacto con pieles y semillas para extraer mejores taninos e incrementar el volumen y untuosidad en boca.



‘PRESUMIDO’, Carménère 2018

Composición:

Carménère 89%

Carignan 6%

Cabernet Sauvignon 5%

Valle del Maipo, zona Til Til
(Maipo Norte)

PH: 3,61

Acidez: 5,25 g/L expresado en ácido tartárico

Alcohol: 13,7 % v/v

AV: 0,65 g/L ácido acético

Azúcares reductores: 2,7 g/L

Contiene sulfitos

Envejecimiento: 12 meses de guarda en: 60 % en barricas de roble francés y americano de 2do, 3er, 4to y 5to uso. 20% Flex cube. 10% Fudre de origen italiano. 10% Huevo concreto.
Fecha de envasado Mayo 2019.

Notas de cata

Color: Vino de color rojo rubí con matices violetas.

Nariz: En nariz predominan las notas a frutos rojos, tales como cerezas, frambuesas y frutilla. Existen notas florales tipo violeta y especias como cardamomo y pimienta blanca, mezclado con notas herbales, 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.