

Ensamblaje 2011

Casa Bauzá es un vino que proviene del extremo Norte del Valle del Maipo, es por esto que lo llamamos Valle del Maipo Norte.

El viñedo tiene tres etapas de plantación: 1998, 2002 y 2006. Se encuentra en la Ruta 5 Norte a la altura de Til Til (km 44,5). Está plantado en espaldera a densidades bajas y medias, cuenta con riego tecnificado y por las condiciones climáticas se han privilegiado las variedades tintas entre las que tenemos Cabernet Sauvignon, Syrah, Carménère y Petit Verdot. Estas uvas son orgánicas y se cosechan a mano para cuidar al máximo su calidad durante todo el proceso de la elaboración del vino.

El Ensamblaje 2011 está compuesto de Carménère (55%), Syrah (35%) y Cabernet Sauvignon (10%). Tuvo una guarda de un año en barrica nueva (50% americana, 50% francesa) y fue embotellado en febrero del 2013.

Se recomienda servir el vino mas bien fresco, que no supere los 16° y abrir la botella por lo menos una hora antes de servir o decantarlo si es posible. Tiene un potencial de guarda de por lo menos 7 años.

Es perfecto para acompañar carnes asadas, pastas, platos bien condimentados, quesos maduros y postres en base a chocolate.



Ensamblaje 2011

Alcohol: 13.5 °

PH: 3.52

AV: 0.58

MR: 1.47

Acidez: 5.85 g / L
(tartárico)

Contiene Sulfitos

Nota de Cata

Color: color rojo granate muy vivo, sin notas de evolución, lo que denota gran potencial de envejecimiento.

Aroma: vino intenso y complejo. Desde un primer momento se aprecia elegancia, por la finura con la que se funden las notas especiada, con recuerdo a cedro, típico de robles de la máxima calidad, por curado y tueste.

Mantiene un fondo a grosellas, distintivo de los mejores vinos chilenos.

Boca: lo que ya se entreveía en los aromas se confirma en boca. El vino presenta un perfil muy moderno, en el que prima el equilibrio sobre la concentración. Los tánicos de la uva son maduros y en perfecta armonía con el roble, de gran y grata persistencia de sensaciones agradablemente

secantes que piden acompañarlo con comida. La fruta y la madera se funden en perfecta armonía, y lo que es más importante, sus caracteres perduran durante largo tiempo. El vino no hace más que ganar tras haber abierto la botella, permitiendo lo que en muy pocos casos sucede, que es que al día siguiente no presente síntomas de fatiga. Vino notable en todas y cada una de sus fases. Remarkable wine in every one of its phases.

casa Bauzá