

Veraz

Veraz 2017

Veraz es el reflejo de un trabajo que parte en el viñedo y se materializa en este vino. Auténtica expresión del terroir en nuestro estilo, sin intervenciones.

Motivados por la búsqueda de un terroir que exprese los interesantes atributos del Cabernet Franc, es como llegamos a Alto Jahuel, cuna del Maipo Alto y hogar de Veraz.

Nos hemos dedicado a entender las condiciones especiales de cada terroir, enfocándonos en desarrollar variedades tintas. Veraz proviene de plantas de un cuartel plantado en 1997 (carneros 612). De cada planta obtenemos un rendimiento promedio de 1,2 kilos de uva, obteniendo un racimo extremadamente concentrado y expresivo. Nos interesa por sobretodo, captar la expresión del origen de donde nace esta variedad, ese origen es el Valle del Maipo Alto, zona Alto Jahuel.

La temporada 2017 se caracterizó por ser de bajos rendimientos, seca y muy cálida que llevo a adelantar fechas de cosecha en casi todos los valles de Chile.

Las uvas fueron cosechadas a mano el 17 de marzo de 2017. Fueron transportadas en bandejas a la bodega donde fueron pasadas por una mesa de selección. Las uvas fueron despalladas y rasgadas levemente a su cuba de fermentación donde realizaron una maceración en frío (8-9°) por 5 días. A continuación, se elevó la temperatura y se agregaron levaduras dando inicio a la fermentación alcohólica. Esta se llevó a cabo en 10 días a temperaturas de 24- 26°C. Luego se deja 10 días adicionales en contacto el vino con las pieles y las semillas para promover la extracción de sus dulces taninos. Se descuba y se pasa a Fudre.

Veraz 2017 fue envasado en Abril de 2019, completando así una guarda de 24 meses en un fudre húngaro Stockinger de 2.500 litros de capacidad. Total botellas 3.221

Suelo: Franco arcilloso profundo de origen aluvial, pedregoso.

Edad del viñedo: plantado en 1997

Sistema de conducción: Espaldera

Kilos por parra: 1,5



Veraz 2017

- **PH:** 3,59
- **Acidez:** 5,4 g/L ácido tartárico
- **Alcohol:** 13,5 %
- **AV:** 0,66 g/L ácido acético
- **MR:** 1,7 g/L

Notas de cata

Color: Rojo rubí de intensidad media.

Nariz: Es un vino de gran carácter, marcado por la presencia de frutas rojas tipo cereza y de hueso como ciruela. Se mezclan notas especiadas

tipo romero, pimienta negra con notas a frutos secos tipo avellana provenientes de la guarda en fudre.

Boca: posee una deliciosa y completa cobertura que viene seguido de una sensación de concentración y jugosidad muy agradables. Se aprecia una

perfecta fusión entre fruta e identidad varietal con un uso equilibrado de la madera. Es un vino de balanceada acidez y agradable retrogusto. Sus taninos envuelven todo el paladar, demostrando ser firmes y de gran persistencia.

casa Bauzá