



Veraz 2019

Veraz de casa Bauzá 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 una nueva denominación de origen, Pumanque, ubicada en el Valle de Colchagua Costa.

Nos hemos dedicado a entender las condiciones especiales de cada terroir, enfocándonos en desarrollar variedades tintas.

El viñedo está emplazado en terrenos de lomaje a 30 km de distancia en línea recta del océano pacífico.

Año de plantación: 2009.

Carga: 10 a 12 racimos, 1 racimo por brote, completando 1,2 kilos por planta.

Material vegetal: Clon Davis sobre patrón 10114.

Sistema de conducción: Espaldera, poda en pitón a 2 yemas visibles.

Distancia de plantación: 1,5 x 1,5 mt, 4.444 plantas por hectárea.

Suelos: Granodioríticos semi profundo, primeras estratas son de un suelo franco arenoso con alta presencia de cuarzo en perfil que permiten un buen asentamiento y distribución de las raíces nuevas en el perfil. A medida que avanzamos en profundidad, se identifica un suelo franco arcilloso que permite un mejor control de humedad y un desarrollo más pausado de procesos fisiológicos como la pinta. Ph suelo es 6.

Fecha de cosecha: 11/04/2019.

Temporada 2018-2019:

Se caracterizó por ser de bajos rendimientos, seca y con escasas lluvias durante la época de maduración de la uva. No es considerada como cálida, pero permitió llegar a madurar la fruta con resultados óptimos. Suma de días grado (Winkler): 1.608, lluvias acumuladas: 340 mm.

Vinificación:

Las uvas fueron cosechadas a mano y fueron transportadas en bandejas a la bodega donde fueron pasadas por una mesa de selección. Las uvas fueron despalilladas y rasgadas levemente a su cuba de fermentación donde realizaron una maceración en frío (8-9°) por 3 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.

Guarda:

Veraz 2019 fue envasado en Mayo de 2022, completando así una guarda de 36 meses en fudre húngaro Stockinger de 2.500 litros de capacidad.



Veraz 2019

- **PH:** 3,31
- **Acidez:** 6,9 g/L ácido tartárico
- **Alcohol:** 14 %
- **AV:** 0,68 g/L ácido acético
- **MR:** 1,8 g/L

Notas de cata

Color: Rojo rubí intenso con matices violáceos.
Nariz: Es un vino de gran carácter, marcado por la presencia de frutas rojas tipo cereza, ciruela. Se mezclan notas especiadas como pimienta negra, cedro con

notas a sotobosque. frutos secos tipo provenientes de la guarda en fudre. Notas silvestres y sutilmente mentoladas. Nariz austera.
Boca: Goza de una frescura natural, seguido de una muy buena cobertura. Posee una buena concentración, la textura de sus taninos es muy

fina. Se aprecia una evidente fusión entre fruta e identidad varietal con un uso equilibrado de la madera. Es un vino con acidez importante y agradable retrogusto. Sus taninos son de gran persistencia y elegancia. Es un vino de larga vida.