



TASTING NOTES

COLOR	Rojo Carmín profundo.
NARIZ	Intensidad alta, predominan los frutos rojos tipo cereza, frutillas, marrasquino. Existe una fusión entre notas a vainilla, cacao y especias aporte de su paso por contenedores de madera.
BOCA	Es un vino equilibrado y vibrante gracias a su nivel de acidez. Presenta una amplia cobertura, con un retrogusto persistente. Es largo y de taninos con mucha personalidad. Se recomienda servir a no más de 16°C. Al momento de maridar con comidas, es altamente recomendable con platos en donde abunden las especias, carnes magras y también con alto contenido graso, tipo cordero o lomo de res.

Después de años de trabajar con la variedad Cabernet Sauvignon como componente de mezcla, quisimos entregarle el espacio que merece, desarrollando un vino que represente la expresión de esta cepa en el Maipo clásico.

“Valiente” es el nuevo desarrollo de casa Bauzá. Quisimos compartir el resultado de esta bien conocida variedad, pero en un formato de guarda de fudres y barricas. Haciéndolo un vino equilibrado, con un peso en boca agradable y fácil de beber. En su elaboración participan fudres y barricas de varios usos previos, resaltando los atributos de fruta y tipicidad del Cabernet Sauvignon en ese terroir de Maipo Alto, Mariscal.

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.

COMPOSICIÓN
Cabernet Sauvignon 2020

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Mariscal, Maipo Andes

SUELO
Aluvial profundo con presencia de arcillas en su perfil.

ALCOHOL
13.8% Alc./Vol.

PH: 3.46

AZÚCAR RESIDUAL
2.0 g/L

ACIDEZ
6,21 g/L expresado en ácido tartárico

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Espaldera.

KG PER VINE | 1.6

EDAD DEL VIÑEDO
Plantación 2002.

MATERIAL VEGETAL
Masal y pie franco.

ORIENTACIÓN
N-S con inclinación 20° O.

ENVEJECIMIENTO
12 meses de guarda en:
80 % en barricas de roble francés de 1er, 2do, 3er, 4to y 5to uso.
20% fudres de roble francés.

Este vino contiene sulfitos.

FECHA DE COSECHA 20/03/20

Una vez llegada la uva, se hace una selección en mesa vibrante, se despalillan los racimos y se van a tanque de acero Inoxidable, donde maceran brevemente (2 días) en frío para luego dar inicio a la fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas. La temperatura de fermentación se mueve entre 20-26° C. La extracción es por medio de remontajes y dependiendo de cómo se va mostrando el tanino estos remontajes van variando en tiempo, intensidad y frecuencia. Finalizada la fermentación alcohólica, se deja días extras el vino con sus pieles y semillas completando cercano a los 22 días de encubado.

Se realiza el prensado mediante una prensa vertical, lo que permite obtener una calidad de vino de una excelente estructura y fineza tánica para luego mezclar con la gota o escurrido.

A continuación, se van a sus contenedores de guarda definitiva donde hacen la fermentación maloláctica. Tratamos de postergar el sulfiteaje de los vinos el mayor tiempo posible, para permitir que los enlaces entre los distintos componentes del vino sucedan y tengan por consecuencia mejoras en la calidad sensorial, estructura y aromas, sin que implique un riesgo microbiológico para el vino.

