BESOAIN
ESTATE

VARIETAL:
85% Cabernet Sauvignon, 15% Carménere and Petit Verdot

AÑADA: 2016
D.O.: Maipo Andes, Valle

FECHA DE EMBOTELLADO:
Noviembre 2019

PRODUCCIÓN:
40 barricas [980 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,3% Vol
Extracto Seco:	37,5 g/L
Azúcar Residual:	3,5 g/L
Acidez Total:	5,8 g/L
pH:	3,4



TERROIR

Viñedos: Crecen en una terraza única sobre el río Maipo a 650 metros sobre el nivel del mar, zona de Los Morros, falda de la Cordillera de los Andes.
Suelo: Consiste en una formación geológica de sedimentos coluviales y aluviales. Las gravas aportan la porosidad necesaria para el buen desarrollo en la profundidad de las raíces de las vides.
Clima: Con un clima mediterráneo semiárido, una alta exposición a la luz solar y la influencia de los vientos que bajan por el valle del río Maipo desde la Cordillera de los Andes, las vides se mantienen aireadas mediante el enfriamiento natural nocturno y logran una maduración óptima.

Todas las condiciones anteriores hacen innecesario el uso de pesticidas y nos permiten un manejo sustentable.

Nuestro privilegiado terroir, donde es reconocido el efecto de la altura para obtener vinos con mayor frescura y gracias a los suelos pedregosos, produce vinos con gran equilibrio en boca y alta expresión aromática.

COSECHA: Manual, desde el 4 al 7 de Abril 2016.
ENÓLOGO: Miguel Besoaín.

ACCOLADES

Parker Wine Advocate, 92 p
Concours Mondial Bruxelles, Gold Medal
IWC England, Trophy Winner 95 p
Berliner Wine Trophy, Gold Medal

VINIFICACIÓN: Se realiza una selección manual de la uva en el viñedo y luego en la bodega.
Maceración prefermentativa en frío durante 7 días. La fermentación alcohólica se realiza en pequeñas cubas de acero inoxidable.
Maceración postfermentativa: 4 días.
La fermentación maloláctica se realiza en barricas. Cada variedad tiene una crianza en barricas por separado. La mezcla final se realiza sólo unos días antes del embotellado. Los vinos no se clarifican ni se filtran.

CRIANZA: 100% del vino en barricas personalizadas de roble francés durante 18 meses y luego se guarda en botella durante más de un año antes de su comercialización. La madera de cada barrica proviene de selectos bosques franceses, es escogida y tostada por el enólogo según la añada en particular.

NOTAS DE CATA

Color: Rojo rubí.
Aromas: Flores, cassis y tabaco blanco.
Paladar: Bien equilibrado con taninos finos y sedosos, boca media cremosa, arándanos, notas de chocolate y cereza.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura
°C:16–18
°F: 60–64
Disfrutar con queso Cheddar maduro, un Filet Mignon, carne roja a la brasas, chocolate o simplemente en una copa en buena compañía o… leyendo un libro épico.