BESOAIN
ESTATE

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

AÑADA: 2017
D.O.: Maipo Andes, Valle

FECHA DE EMBOTELLADO:
Octubre 2020

PRODUCCIÓN:
30 barricas [750 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,5% Vol
Extracto Seco:	34,6 g/L
Azúcar Residual:	3,2 g/L
Acidez Total:	5,7 g/L
pH:	3,5



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 desde la Cordillera de los Andes por cajón que forma el río Maipo, las vides se mantienen ventiladas. Gracias a la gran oscilación térmica entre el día y noche, 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 además gracias a los suelos pedregosos, produce vinos con gran equilibrio en boca y alta expresión aromática.

Enólogo: Miguel Besoaín.

COSECHA: Manual, 6 y 7 de abril 2017

VINIFICACIÓN: Se realiza una selección manual de la uva en el viñedo y luego en la bodega.
Maceración prefermentativa en frío durante 5 días. La fermentación alcohólica se realiza en pequeñas cubas de acero inoxidable.
Maceración postfermentativa: 6 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

Sobresalen los aromas a ciruelas, nuez y cedro. En boca su sedosa voluptuosidad, habla de taninos redondos y expresivos, destacando las notas a guinda, pimienta blanca y caramelo.

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 buena compañía o… leyendo un libro épico.