

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
95% Cabernet
Sauvignon

VINTAGE: 2021
D.O.: Maipo Andes Valley

BOTTLING DATE:
February 2023

PRODUCTION:
56 barrels [1,400 cases/9L]

ANALYSIS	
Alcohol:	14,0% Vol
Dry Extract:	38,3g/L
Residual Sugar:	2,8 g/L
Total Acidity:	5,8 g/L
pH:	3,4



TERROIR

Vineyard: The vineyards grow on a unique terrace over the Maipo River at 650 meters above sea level, Los Morros area, foothills of Andes Mountain.

Soil: consists of a geological formation of colluvial and alluvial sediment. The pebbles provide the necessary porosity for the good development at the depth of the roots of the vines.

Climate: With a semi-arid Mediterranean climate, high exposure to sunlight and the influence of the winds that come down the Maipo River Valley from the Andes mountains, the vines are kept aerated by natural cooling at night and achieve optimal ripening.

All the previous conditions make the use of pesticides unnecessary and allow us for sustainable management.

Our privileged terroir, where an effect of height is recognized in increased freshness wines, which in addition to stony soils, creates wines with great balance in mouth and high aromatic expression.

HARVEST: Manual, from March 31 to April 2, 2021.

WINEMAKER: Miguel Besoain.

WINE MAKING: There is a manual selection of grapes in the vineyard and then at the cellar.

Cold pre fermentative maceration, 5 days. The alcoholic fermentation is carried in small stainless-steel tanks. The malolactic fermentation is made in French barrels.

AGING: The wine ages during 12-16 months in second use barrels, in order to make a fruitier and livelier wine. Each barrel, coming from chosen French forests, is selected and toasted by the winemaker according to the particular vintage.

TASTING NOTES

Scents of red plum, currant, cedar, and nutmeg. Soft on the palate, fine and silky tannins along with notes of chocolate and truffles. Fruity and persistent. It shows depth, balance and elegance.

SERVING SUGGESTIONS

Temperature
°C: 16–18
°F: 60–64

Enjoy it with aged cheddar, a filet mignon, fire grilled steak or just in a glass with good company or ... reading an epic book.



Besoain Wines



Besoainwines



Besoainwines.com
Buin, Chile

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
95% Cabernet
Sauvignon

AÑADA: 2021
D.O.: Maipo Andes, Valle

FECHA EMBOTELLADO:
Febrero 2023

PRODUCCIÓN:
56 barricas [1,400 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,0% Vol
Extracto Seco:	38,3 g/L
Azúcar Residual	2,8 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 además gracias a los suelos pedregosos, produce vinos con gran equilibrio en boca y alta expresión aromática.

COSECHA: Manual, desde el 31 de Marzo hasta el 2 de Abril 2021.

ENÓLOGO: Miguel Besoain

VINIFICACIÓN: Selección manual de la uva en el viñedo y luego en la bodega. Maceración prefermentativa en frío por 5 días.

La fermentación alcohólica se realiza en pequeñas cubas de acero inoxidable.

La fermentación maloláctica se realiza en barricas francesas.

CRIANZA: Durante 12 a 16 meses en barricas de segundo uso, para conseguir un vino más frutal y vivo. 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

Aromas a ciruela roja, grosella, cedro, y nuez moscada. Suave en el paladar, los taninos finos y sedosos junto a notas de chocolate y trufas. Afrutado y persistente en boca. Muestra profundidad, equilibrio y elegancia.

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.



Besoain Wines



Besoainwines



Besoainwines.com

Buin, Chile