

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
100% Carménère

**BOTTLING DATE:**  
February 2022

**VINTAGE:** 2020  
**D.O.:** Maipo Andes Valley

**PRODUCTION:**  
50 barrels [1,250 cases/9L]

| ANALYSIS        |           |
|-----------------|-----------|
| Alcohol:        | 14,0% Vol |
| Dry Extract:    | 34,4 g/L  |
| Residual Sugar: | 3,0 g/L   |
| Total Acidity:  | 5,3 g/L   |
| pH:             | 3,5       |

### 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.

**Winemaker:** Miguel Besoain.

**HARVEST:** Manual, from April 14 to 16, 2020.

**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 months in second use barrels, in order to make a fruitier and livelier wine. Each barrel, coming from different French forests, is selected and toasted by the winemaker according to the particular vintage.

### TASTING NOTES

**Color:** Intense and deep ruby.

**Aromas:** Rosehip, white plums, peach, lychee and a hint of chocolate.

**Palate:** Fine and soft tannins, nice acidity and wide taste, strawberries and raspberries.

### SERVING SUGGESTIONS


#### Temperature

°C: 16–18

°F: 60–64

**Enjoy it with** lamb ragout, magret de canard or just in a glass with good company or ... reading a good novel.



 Besoain Wines

 Besoainwines

  
BESOAIN WINES

Besoainwines.com  
Buenos Aires, Chile

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
100% Carménère

**FECHA DE EMBOTELLADO:**  
Febrero 2022

**AÑADA:** 2020  
**D.O.:** Maipo Andes, Valle

**PRODUCCIÓN:**  
50 barricas [1,250 cases/9L]

| ANÁLISIS          |           |
|-------------------|-----------|
| Alcohol:          | 14,0% Vol |
| Extracto Seco:    | 34,4 g/L  |
| Azúcar Residual : | 3,0 g/L   |
| Acidez Total:     | 5,3 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 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.

**Enólogo:** Miguel Besoain.

**COSECHA:** Manual, 14–16 Abril 2020.

**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 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

**Color:** Intenso y profundo rojo rubí.

**Aromas:** Rosa mosqueta, ciruelas blancas, melocotón, lichi y un toque de chocolate.

**Paladar:** Taninos finos y suaves, agradable acidez y sabor que llena en boca a fresas y frambuesas.


### SERVICIO Y MARIDAJE

#### Temperatura

°C: 16–18

°F: 60–64

**Disfrutar con** ragú de cordero, magret de pato o simplemente en una copa en agradable compañía o... leyendo una buena novela.

 Besoain Wines

 Besoainwines

  
BESOAIN WINES

Besoainwines.com  
Bueno, Chile