

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
93% Carménère

**BOTTLING DATE:**  
February 2023

**VINTAGE:** 2021  
**D.O.:** Cachapoal Valley

**PRODUCTION:**  
48 barrels [1,200 cases/9L]

ANALYSIS	
Alcohol:	14,0% Vol
Dry Extract:	37,6 g/L
Residual Sugar:	2,9 g/L
Total Acidity:	5,4 g/L
pH:	3,4



### TERROIR

**Vineyard:** Las Pataguas, Cachapoal Valley.

**Soil:** Vineyard planted on undulating surfaces near the Tinguiririca River. Volcanic type soil with alluvial deposits and large amounts of clay.

**Climate:** Located between Andean foothills in O'Higgins and the Coastal mountains, Cachapoal is one of the main valleys of the Central Zone. Situated 80 kilometers south of the capital, it is also enclosed by the transverse hills of Paine and Pelequén. Its climate is considered as Mild Mediterranean. Rains border 400 mm. per year and annual thermal oscillation is high, reaching temperatures above 30 °C in summer and below 10 °C in winter.

**HARVEST:** Manual, from May 4 to 5 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 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


With a characteristic carmin red color, the aromas of blackberry, wood and cassis stand out.

On the palate, its concentration and deep freshness highlight the notes of vanilla, mocha and strawberries. Juicy and with great aging potential.

### 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:**  
93% Carménère

**FECHA DE EMBOTELLADO:**  
Febrero 2023

**AÑADA:** 2021  
**D.O.:** Cachapoal, Valle

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

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,0% Vol
Extracto Seco:	37,6 g/L
Azúcar Residual :	2,9 g/L
Acidez Total:	5,4 g/L
pH:	3,4



### TERROIR

**Viñedos:** Las Pataguas, Valle del Cachapoal.

**Suelo:** Viña plantada en superficies onduladas cercana al río Tinguiririca. Suelo de tipo volcánico con depósitos aluviales y gran cantidad de arcilla.

**Clima:** Ubicado entre las estribaciones andinas de O'Higgins y la Cordillera de la Costa, Cachapoal es uno de los principales valles de la Zona Central. Situada a 80 kilómetros al sur de la capital, también está rodeada por los cerros transversales de Paine y Pelequén. Su clima es considerado como Mediterráneo Suave. Las lluvias bordean los 400 mm. por año y la oscilación térmica anual es alta, alcanzando temperaturas superiores a 30 °C en verano y inferiores a 10 °C en invierno.

**COSECHA:** Manual, 4 al 5 de Mayo 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 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

De color rojo carmín característico, destacan los aromas a mora, madera y cassis.


En boca, se aprecian su concentración y frescor resaltando las notas de vainilla, moca y fresas.

Jugoso y con gran potencial de guarda.

### 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  
Buin, Chile