

BESOAIN ESTATE

VARIETAL:

85% Cabernet Sauvignon,
15% Carménere and Petit
Verdot

BOTTLING DATE:

November 2019

ANALYSIS

Alcohol:	14,3% Vol
Dry Extract:	37,5 g/L
Residual Sugar:	3,5 g/L
Total Acidity:	5,8 g/L
pH:	3,4

VINTAGE: 2016

D.O.: Maipo Andes Valley

PRODUCTION:

40 barrels [980 cases/9]

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 April 4 to 7, 2016.

Winemaker: Miguel Besoain.

ACCOLADES

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

WINE MAKING: There is a manual selection of grapes in the vineyard and then at the cellar. 7 days cold pre fermentative maceration. The alcoholic fermentation is carried in small stainless steel tanks. Post fermentative maceration: 4 days. The malolactic fermentation is achieved in barrels. Each variety is aged in barrels separately. The final blend is made only a few days previous to bottling. Wines are neither clarified nor filtered.

AGING: 100% of the wine is aged in personalized French oak barrels over 18 months and then aged in bottle for over a year before market release. Each barrel, coming from chosen French forests, is selected and toasted by the winemaker according to the particular vintage.

TASTING NOTES

Color: Ruby red.

Aromas: Flowers, cassis and blond tobacco

Palate: Well balanced with fine and silky tannins, creamy core of blueberries, chocolate and cherry notes.

SERVING SUGGESTIONS

Temperature

°C: 16–18

°F: 60–64

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



Besoain Wines



Besoainwines



Besoainwines.com

Buin, Chile

BESOAIN

ESTATE

VARIETAL:

85% Cabernet Sauvignon,
15% Carménere and Petit
Verdot

FECHA DE EMBOTELLADO:

Noviembre 2019

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

AÑADA: 2016

D.O.: Maipo Andes, Valle

PRODUCCIÓN:

40 barricas [980 cajas/9L]

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 Besoain.

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.



 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buin, Chile