

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
100% Riesling

**BOTTLING DATE:**  
November 2023

**VINTAGE:** 2022  
**D.O.:** Bío Bío Valley

**PRODUCTION:**  
450 cases/9L

ANALYSIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Dry Extract:	27,6 g/L
Residual Sugar:	9,2 g/L
Total Acidity:	7,5 g/L
pH:	3,1

### TERROIR

**Vineyard:** Mulchén, Bío Bío Valley

**Soil:** Located at latitude 37° south, the vineyard is above the canyon of the Bío Bío river, a surface with soft hills and mineral soils of red clay of volcanic origin.

**Climate:** The rains are abundant during winter, extending into the spring as part of a humid Mediterranean climate. The presence of Pacific Anticyclone it's no longer observed, allowing formation of clouds, and therefore, low illumination. The thermal oscillation is not a relevant factor, the wind plays an essential role in drying vines thus avoiding Botrytis cinerea attack.

**HARVEST:** Manual, from April 12 to 13, 2022.

**WINEMAKER:** Miguel Besoáin.

### WINE MAKING

100% hand picked harvest. There is a manual selection of grapes in the vineyard and then at the cellar. Closed pneumatic pressing. The alcoholic fermentation is carried in small stainless steel tank. Temperature controlled fermentation.

### AGING

Fine yeast contact during 8 months.

### TASTING NOTES

A clear greenish-yellow color, its aromas of white peach and lemon stand out. On the palate, its balance is remarkable with notes of pineapple, chamomile and quince along with an acidity that grips to the finish.

A great Riesling from southern Chile vinified in the purest way from Pfalz, Germany.

### SERVING SUGGESTIONS


**Temperature**

°C: 7-10

°F: 45-50

**Enjoy it with** goat cheese, oysters, "caldillo de congrio", grilled fresh salmon, fired grilled shrimps or just in a glass with good company or... listening to the music you love.



 Besoain Wines

 Besoainwines

  
BESOAIN WINES

Besoainwines.com  
Buin, Chile

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
100% Riesling

**BOTTLING DATE:**  
November 2023

**VINTAGE:** 2022  
**D.O.:** Bío Bío Valley

**PRODUCTION:**  
450 cases/9L

ANALYSIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Dry Extract:	27,6 g/L
Residual Sugar:	9,2 g/L
Total Acidity:	7,5 g/L
pH:	3,1



### TERROIR

**Viñedo:** Mulchén, Bío Bío Valley

**Suelos:** Ubicado a 37° de latitud sur, el viñedo se encuentra sobre el cañón del río Bío Bío, una superficie de suaves colinas y suelos minerales de arcilla roja de origen volcánico.

**Clima:** Las lluvias son abundantes durante el invierno, extendiéndose hasta la primavera como parte de un clima mediterráneo húmedo. La presencia del Anticiclón del Pacífico ya no se observa, permitiendo la formación de nubes, y por ende, baja iluminación. La oscilación térmica no es un factor relevante, el viento juega un papel fundamental en el secado de la vid evitando así el ataque de Botrytis cinerea.

**COSECHA:** Manual, from April 12 to 13, 2022.

**ENÓLOGO:** Miguel Besoain.

### VINIFICACIÓN

Cosecha 100% manual. Se realiza una selección manual de uva en viñedo y luego en bodega.

Prensado neumático cerrado. La fermentación alcohólica se realiza en una pequeña cuba de acero inoxidable. Fermentación a temperatura controlada.

### CRIANZA

8 meses sobre sus lías finas.

### NOTAS DE CATA

De un claro color amarillo verdoso destacan sus aromas a durazno blanquillo y limón. En el paladar resalta su equilibrio. Con notas a piña, manzanilla y membrillo junto a una acidez que se aferra en el final de boca.

Un gran Riesling del sur de Chile vinificado a la más pura usanza de Pfalz, Alemania.


### SERVICIO Y MARIDAJE

#### Temperatura

°C: 7-10

°F: 45-50

**Disfrútalo con** queso de cabra, ostras, caldillo de congrio, salmón fresco, gambas a la plancha o simplemente en una copa en buena compañía o... escuchando la música que te gusta.

 Besoain Wines

 Besoainwines

  
BESOAIN WINES

Besoainwines.com  
Buin, Chile