

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
93% Carménère

FECHA DE EMBOTELLADO
Noviembre 2024

AÑADA: 2022
D.O.: Cachapoal, Valle

PRODUCCIÓN:
46 barricas [1.100 cases/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,0% Vol
Extracto Seco:	34,1 g/L
Azúcar Residual :	3,1 g/L
Acidez Total:	5,8 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, 8 al 9 de Mayo 2022.

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 un atractivo color carmín brillante, se anticipa su vivacidad. Con una expresiva y elegante gama aromática, dominada por notas de frambuesas y cerezas frescas, junto a un delicado toque de té verde que aporta complejidad y frescura. En boca es envolvente y equilibrado, jugoso, donde resaltan especies como nuez moscada y canela. Su paso por madera ha aportado estructura y sutileza, sin opacar la expresión frutal del vino. De gran vivacidad, mientras que el final es largo, persistente y armonioso.

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



Besoainwines.com

Buin, Chile