

# BESOAIN

## SINGLE VINEYARD

**VARIETAL:**  
95% Cabernet  
Sauvignon

**AÑADA:** 2022  
**D.O.:** Maipo Andes

**FECHA EMBOTELLADO:**  
Septiembre 2024

**PRODUCCIÓN:**  
62 barricas [1,500 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	14,5% Vol
Extracto Seco:	38,9 g/L
Azúcar Residual	3,0 g/L
Acidez Total	5,9 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.

**COSECHA:** Manual, desde el 4 al 6 de Abril 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 a 16 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

Presenta un atractivo color rojo cereza profundo. En nariz, sus intensos aromas a moras y cassis, complementados con sutiles notas de vainilla aportadas por su paso por barricas. En boca, destaca su equilibrio entre fruta y estructura, con sabores de chocolate y ciruela madura. Sus taninos son firmes y bien integrados, otorgando una textura sedosa y un final largo y elegante.

### 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  
Buenos Aires, Chile