

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
Septiembre 2024

AÑADA: 2023
D.O.: Valle del Leyda

PRODUCCION:
16 barricas [400 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	13,5% Vol
Extracto Seco:	28,6 g/L
Azúcar Residual:	2,8 g/L
Acidez Total:	5,6 g/L
pH:	3,3

TERROIR

Viñedo: Cuncumén, Valle de Leyda

Esta región se encuentra en un conjunto de colinas onduladas en el lado marítimo de la cordillera costera. Es particularmente fría debido a la Corriente de Humboldt y, en consecuencia, produce vinos brillantes y vibrantes.

El suelo aquí se encuentra a 180 metros sobre el nivel del mar y está compuesto principalmente de arcilla y marga sobre una base de granito con drenaje moderado.

COSECHA: Manual, principios de Marzo 2023

ENÓLOGO: Miguel Besoain.

VINIFICACIÓN

Cosecha 100% manual. Se realiza una selección manual de uva en viñedo y luego en bodega. Maceración prefermentativa de 5 días. La fermentación alcohólica se realiza en una pequeña cuba de acero inoxidable, potenciando color y aromas principalmente con pisoneos y délestages. Maceración postfermentativa: 5 días. La fermentación maloláctica se realiza en barrica.

CRIANZA

8 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Presenta un atractivo color rojo medio con un ligero matiz anaranjado, característico de los Pinot Noir de estilo Borgoña. En nariz, se perciben elegantes aromas de cereza negra y ciruela roja, acompañados de un sutil toque de nuez moscada. En boca, destacan sabores de moras y chocolate oscuro, complementados con delicadas notas ahumadas y minerales que aportan profundidad y un final refinado.

Día a día mejora en su guarda en botella.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura

°C: 15 - 17

°F: 59 - 63

Disfrútalo con risotto de setas, ternera o solamente en una copa junto a buena compañía al atardecer.



Besoain Wines



Besoainwines



Besoainwines.com

Buin, Chile