

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
100% Riesling

FECHA DE EMBOTELLADO:
Febrero 2026

VINTAGE: 2025
D.O.: Bío Bío Valley

PRODUCTION:
400 cases/9L

ANÁLISIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Extracto Seco:	29,1 g/L
Azúcar Residual	6,6 g/L
Acidez Total:	7,5 g/L
pH:	3,1



TERROIR

Viñedo:

Mulchén, Valle del Bío Bío.

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.

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, de aromas expresivos de pera madura, pomelo y un sutil toque de miel. En boca predominan los cítricos, con una textura suave que aporta amplitud y equilibrio. Bien balanceado en conjunto, finaliza con una acidez vibrante que entrega frescura y persistencia.

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

COSECHA: Manual, Abril 17 de 2025

ENÓLOGO: Miguel Besoain.

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



Besoainwines.com

Buin, Chile