



BESOAIN ESTATE

CABERNET SAUVIGNON 2016

MAIPO ANDES VALLEY

Añada: 2016

Variedad: 92% Cabernet Sauvignon
8% Carménère y Petit Verdot

Color: Rojo rubí.

Aromas: Flores, cassis y tabaco rubio.

En boca: bien equilibrado con taninos finos y sedosos, en boca media crema de arándanos, notas chocolatadas y ciruelas.

Enólogo Miguel BESOAIN

Fecha cosecha: Cosecha manual la primera semana de abril.

Rendimiento: 6500 Kg por hectárea.

Producción total: 40 barricas

Vinificación: Maceración pre-fermentación en frío durante 7 días. La fermentación alcohólica se realiza en cubas pequeñas de acero inoxidable.

Maceración post-fermentación durante 4 días.

La fermentación maloláctica se lleva a cabo en barricas.

Cada variedad es criada y envejecida en lotes de barricas separados. La mezcla final es hecha solo algunos días previo al embotellado. Este vino no ha sido filtrado ni clarificado.

Crianza: El 100% de este vino ha sido envejecido en barricas personalizadas de roble francés durante 18 meses y luego ha tenido una guarda en botella de al menos un año antes de ser comercializado.

Vendimia 2016: Ambos lados de la cordillera de los Andes se vieron afectados por el fenómeno del Niño. En el valle central de Chile hubo un ciclo de fríos y muchas lluvias en la mitad del periodo de cosechas. Dado que nuestra unidad productiva es pequeña, pudimos cosechar rápidamente el saldo de la uva dentro de los dos días posterior a la gran lluvia. Gracias a esto no tuvimos problemas con uvas reventadas o ataques de botritis y así mantuvimos la calidad de nuestras vendimias.

Viñedos: La edad promedio de nuestras parras es de 26 años, conducidas todas en espalderas y con sistema de riego por goteo.

Altitud: 600 msnm.

Suelos: De origen aluvial. La viña está plantada en una terraza a orillas del río Maipo. Los primeros 20 cm de suelo son un suelo franco con gran cantidad de gravas pequeñas. Al metro de profundidad encontramos algunas vetas calcáreas mezcladas con coluviones pequeños provenientes de las montañas que rodean el viñedo.

Clima: El clima es mediterráneo semiárido con una pluviometría anual promedio de 350 mm. La terraza tiene una orientación Nor-orientada por lo que la luminosidad necesaria para la viña es casi ininterrumpida. El viento que desciende de la Cordillera de los Andes lo hace a lo largo del cajón que forma el río y sopla constantemente el viñedo. Esto es muy favorable para mantener el viñedo siempre ventilado y así evitar el desarrollo de hongos, desarrollando plantas saludables y uvas sanas.

Alcohol	14,2	% vol.
Extracto seco	37,5	g/l
Azúcar residual	3,5	g/l
Acidez total	5,8	g/l (C ₄ H ₆ O ₆)
pH	3.4	