

BESOAIN

SINGLE VINEYARD

VARIETAL:
100% Pinot Noir

FECHA DE EMBOTELLADO:
Diciembre 2023

AÑADA: 2022
D.O.: Valle del Limarí

PRODUCCION:
16 barricas [400 cajas/9L]

ANÁLISIS	
Alcohol:	13,5% Vol
Extracto Seco:	26,4 g/L
Azúcar Residual:	2,7 g/L
Acidez Total:	5,9 g/L
pH:	3,4

TERROIR

Viñedo: Ovalle, Valle del Limarí

Suelos: Ubicado a 30° de latitud sur, el viñedo se encuentra a 12 Km del Océano Pacífico, sobre una terraza marina muy antigua. Los suelos son calcáreos en combinación con arcillas.

Clima: En el viñedo existe una constante presencia de frías brisas costeras, es el viñedo más frío del valle donde las temperaturas no superan los 23 °C en el año.

Las tardes son despejadas y ventosas, estas son condiciones muy favorables tanto para la calidad de la producción de fruta como para el estado sanitario de la planta.

COSECHA: Manual, Marzo 2022

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. Maceración postfermentativa: 5 días. La fermentación maloláctica se realiza en barrica.

CRIANZA

8 meses en barrica de roble francés.

NOTAS DE CATA

Su brillante color rubí es acompañado por aromas a frescas moras y frambuesas frescas, clavo de olor junto a una pizca salina y madera bien fundida con la cepa.

Muy frutoso en boca, de estructura media, largo y persistente. Bien equilibrado con taninos frescos y sedosos.

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


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buin, Chile