



Baettig Vino de Viñedos “Los Compadres”  
Cabernet Sauvignon 2022  
D.O. Maule

*Vintage 2022:*

*Temporada que podría definirse como seca y moderadamente cálida, con buena producción y excelente calidad de la fruta. Invierno y primavera secos, diciembre muy cálido pero el verano presentó temperaturas moderadas, por debajo de los promedios históricos, con temperaturas medias de Enero, Febrero y Marzo menores que las registradas en las temporadas 2021 y 2023. Las lluvias de Marzo y Abril (70 mm y 60 mm, respectivamente) refrescaron el final de la temporada y permitieron una maduración suave con fruta en excelente condición de acidez, color y aromas.*

*Vineyards:*

- **Region:** Maule – D.O. Maule
- **Geology:** Intrusive rocks. Granite mixed with a little iron.
- **Soils:** The soils are defined by the Cordillera de la Costa and its granite bedrock erosion. Deep soils of clay loam texture.
- **Climate:** Mediterranean with temperate summer and rainy winter. Average rainfall (600 mm/year) allows dry farming.
- **Harvest dates:** March 18<sup>th</sup> to 25<sup>th</sup>

*Winemaking:*

- **Varietal composition:** 100% Cabernet Sauvignon
- **Vinification:** Sorting table, stainless steel tank fermentation at 25-28°C with two half volume pumpovers per day to achieve a soft extraction and a total of 20-25 days of maceration.
- **Aging:** 10 months in French barrels. 15% new and 10% barrel ferment.

*Production: 16.251 botellas*

*Tasting Notes:*

*De color rojo violeta, en nariz es intenso y complejo, con aromas de frutas rojas como cereza, frambuesa y arándano, enmarcadas por notas de especias como clavo de olor, nuez moscada, laurel y eneldo.*

*En el paladar muestra fruta roja y moras, acompañadas por suaves notas a chocolate amargo y un toque de té. De taninos firmes pero de grano muy fino, es un vino vertical, largo y profundo, con una acidez refrescante y jugosa.*