

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Sauvignon Blanc

BOTTLING DATE:
November 2022

VINTAGE: 2022
D.O.: Curicó Andes Valley

PRODUCTION:
4.200 cases/9L

ANALYSIS	
Alcohol:	12,5% Vol
Dry Extract:	23,8 g/L
Residual Sugar:	4,2 g/L
Total Acidity:	6,0 g/L
pH:	3,4



TERROIR

Vineyard: Molina, Curicó Valley

Soil: Volcanic origin with a presence of fractured rock along the entire profile, medium level of clay and capable of high levels of water retention.

Climate: Mediterranean microclimate on the Andean foothills. The vineyards are influenced by the constant and fresh breezes that come down from the mountains. Cold weather during winter and high thermal oscillation during the day.

Winemaker: Miguel Besoain.

HARVEST: From March 29 to 31, 2022

WINE MAKING

Grapes are macerated at 7°-10°C during 6-10 hours. Pneumatic pressing and Static decantation. Fermentation takes place at 10°-14 °C during approximately 20 days.

AGING

Unoaked and 3 months on its fine lees.

TASTING NOTES

Color: Bright pale yellow.

Aromas: Intense, nose offers aromas of lime accompanied by notes of pineapple, light notes of chili.

Palate: Passion fruit, juicy and balanced natural acidity.


SERVING SUGGESTIONS

Temperature

°C: 7-10

°F: 45-50

Enjoy it any day of the week, at lunch, sunset or dinner, with a delicate antipasto, grilled fish, seafood risotto, sushi, or just in a glass with good company.

 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buenos Aires, Chile

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Sauvignon Blanc

FECHA DE EMBOTELLADO:
Noviembre 2022

AÑADA: 2022
D.O.: Curicó Andes, Valle

PRODUCCIÓN:
4.200 cajas/9L

ANÁLISIS	
Alcohol:	12,5% Vol
Extracto Seco:	23,8 g/L
Azúcar Residual:	4,2 g/L
Acidez Total:	6,0 g/L
pH:	3,4



TERROIR

Viñedo: Molina, Valle de Curicó Andes.

Suelo: De origen volcánico con presencia de roca fracturada en todo el perfil, nivel medio de arcilla y con alta capacidad de retención de agua.

Clima: Microclima mediterráneo en las estribaciones andinas. Los viñedos están influenciados por las constantes y frescas brisas que bajan de las montañas. Clima frío durante el invierno y alta oscilación térmica durante el día.

Enólogo: Miguel Besoain.

COSECHA: 29 al 31 Marzo, 2022

VINIFICACIÓN

La uva se macera a 7°-10°C durante 6-10 horas.

Prensado neumático y decantación estática.

La fermentación se realiza a 10°-14 °C durante aproximadamente 20 días en cubas de acero inoxidable.

CRIANZA

Sin madera y 3 meses sobre sus lías finas.

NOTAS DE CATA

Color: Brillante amarillo pálido.

Aromas: Intenso, en nariz ofrece aromas de lima acompañados de notas de piña, ligeras notas de ají verde.

Paladar: Maracuyá, acidez natural jugosa y equilibrada.


SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura

°C: 7-10

°F: 45-50

Disfruta cualquier día de la semana, al mediodía, al atardecer o en la cena, con un delicado antipasto, pescado a la parrilla, risotto de mariscos, sushi, o simplemente en una copa en buena compañía.

 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buiñ, Chile