

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Cabernet
Sauvignon

VINTAGE: 2022
D.O.: Colchagua Valley

BOTTLING DATE:
June 2023

PRODUCTION:
3.000 cases/9L

ANALYSIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Dry Extract:	32,6 g/L
Residual Sugar:	4,4 g/L
Total Acidity:	5,4 g/L
pH:	3,6



TERROIR

Vineyard: El Olivar, Colchagua Valley.

Soil: Alluvial origin with a sandy-clay texture. Deep and extraordinary porous, they have an excellent capacity to supply water to the vines deepest roots.

Climate: is classified as mild Mediterranean with marked seasonality. Average summer temperatures range from 28°C as the highest, to 12.5°C as the minimum, and winter vary between 12°C and 4 °C.

During harvest time, ranging from early March to late April, scarce precipitation occurs, allowing an optimal grape ripeness without phytosanitary risks. The average rainfall is close to 600 mm per year, with rains concentrated between June and September. The rest of the year heavens are clear and rainfall is almost nonexistent.

Winemaker: Miguel Besoain.

HARVEST: From April 4 to 8, 2022.

WINE MAKING

Bunches are selected and then destemmed, cold maceration 2-3 days. 12 days of fermentation at 25°- 28°C

AGING

40% of the wine was aged for 6 months in second use French oak barrels

TASTING NOTES

Color: Vivid ruby red.

Aromas: Ripe red and black fruit such as figs and strawberries.

Palate: Plums, cassis and nutmeg, well-balanced acidity, medium body, and smooth tannins.

SERVING SUGGESTIONS

Temperature

°C: 15-17

°F: 59-62

Enjoy it any day of the week, at lunch, sunset or dinner, with pasta Bolognese and spinach salad or just in a glass with good company.

 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buin, Chile

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Cabernet
Sauvignon

AÑADA: 2022
D.O.: Colchagua, Valle

FECHA DE EMBOTELLADO:
Junio 2023

PRODUCCIÓN:
3.000 cajas/9L

ANÁLISIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Extracto Seco:	32,6 g/L
Azúcar Residual:	4,4 g/L
Acidez Total:	5,4 g/L
pH:	3,6



TERROIR

Viñedo: El Olivar, Valle de Colchagua.

Suelo: De origen aluvial con textura arenosa-arcillosa. Profundos y extraordinariamente porosos, tienen una excelente capacidad para suministrar agua a las raíces más profundas de la viña.

Clima: Se clasifica como mediterráneo suave con marcada estacionalidad. Las temperaturas medias en verano oscilan entre 28°C como máxima y 12,5°C como mínima, y en invierno varían entre 12°C y 4°C. Durante la época de cosecha, que va desde principios de marzo hasta finales de abril, se producen escasas precipitaciones, lo que permite una óptima madurez de la uva sin riesgos fitosanitarios. La precipitación media es cercana a los 600 mm anuales, concentrándose las lluvias entre junio y septiembre. El resto del año el cielo está despejado y las precipitaciones son casi inexistentes.

Enólogo: Miguel Besoain.

COSECHA: 4 al 8 Abril 2022.

VINIFICACIÓN

Se seleccionan y despalillan los racimos. Maceración en frío 2-3 días. 12 días de fermentación a 25°- 28°C

CRIANZA

40% del vino estuvo 6 meses en barricas de roble francés de segundo uso.

NOTAS DE CATA

Color: Vivido rojo rubí.

Aromas: Frutas rojas y negras maduras como higos y frutillas.

Paladar: Ciruelas, cassis y nuez moscada, acidez bien equilibrada, cuerpo medio y taninos suaves.

SERVICIO Y MARIDAJE

Temperatura

°C: 15-17

°F: 59-62

Disfrutar cualquier día de la semana, al mediodía, al atardecer o en la cena, con pasta a la boloñesa y ensalada de espinacas o simplemente en una copa en buena compañía.