

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Carménère

BOTTLING DATE:
June 2023

VINTAGE: 2022
D.O.: Cachapoal Andes
Valley

PRODUCTION:
2.600 cases/9L

ANALYSIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Dry Extract:	34,1g/L
Residual Sugar:	4,2 g/L
Total Acidity:	5,2 g/L
pH:	3,5



TERROIR

Vineyard: Rengo, Cachapoal Valley.

Soil: Eroded material origin from the mountains high above. Vineyards planted in flatter zones, where the soil is deeper and moisture retention is moderate.

Climate: Located between Andean foothills in O'Higgins and the Coastal mountains, Cachapoal is one of the main valleys of the Central Zone. Situated 80 kilometers south of the capital, it is also enclosed by the transverse hills of Paine and Pelequén. Its climate is considered as Mild Mediterranean. Rains border 400 mm. per year and annual thermal oscillation is high, reaching temperatures above 30 °C in summer and below 10 °C in winter.

Winemaker: Miguel Besoaín.

HARVEST: From April 12 to 15, 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: Deep and dark garnet.

Aromas: Black fruit and cherry and an undertone of tobacco leaf.

Palate: Medium weight, silky, dark chocolate, delicate tannins and nice finish with loads of spices.


SERVING SUGGESTIONS

Temperature

°C: 18-20

°F: 64-68

Enjoy it any day of the week, at lunch, sunset or dinner, with a spicy roasted chicken or duck pancakes, lamb chops or just in a glass with good company.

 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buin, Chile

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Carménère

FECHA DE EMBOTELLADO:
Junio 2023

AÑADA: 2022
D.O.: Cachapoal Andes,
Valle

PRODUCCIÓN:
2.600 cajas/9L

ANÁLISIS	
Alcohol:	13,0% Vol
Extracto Seco:	34,1g/L
Azúcar Residual:	4,2 g/L
Acidez Total:	5,2 g/L
pH:	3,5



TERROIR

Viñedo: Rengo, Valle Cachapoal Andes

Suelo: Con material erosionado proveniente de lo alto de las montañas. Viñedos plantados en zonas más planas, donde el suelo es más profundo y la retención de humedad es moderada.

Clima: Ubicado entre las estribaciones andinas de O'Higgins y la Cordillera de la Costa, Cachapoal es uno de los principales valles de la Zona Central. Situado a 80 kilómetros al sur de la capital, también está rodeada por los cerros transversales de Paine y Pelequén. Su clima es considerado como Mediterráneo Suave. Las lluvias bordean los 400 mm. por año y la oscilación térmica anual es alta, alcanzando temperaturas superiores a los 30 °C en verano y inferiores a 10 °C en invierno.

Enólogo: Miguel Besoain.

COSECHA: 12 al 15 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: Granate intenso y oscuro

Aromas: Frutas negras y cereza junto a un fondo de hoja de tabaco.

Paladar: De volumen medio, sedoso, chocolate amargo, taninos delicados y agradable final con muchas especias.


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 unas tortitas picantes de pollo o pato asado, chuletas de cordero o simplemente en una copa en buena compañía.

 Besoain Wines

 Besoainwines


BESOAIN WINES

Besoainwines.com
Buin, Chile