

LOS MORROS

RESERVA

VARIETAL:
100% Sauvignon Blanc

FECHA DE EMBOTELLADO:
Mayo 2024

AÑADA: 2024
D.O.: Colchagua, Valle

PRODUCCIÓN:
4.200 cajas/9L

ANÁLISIS	
Alcohol:	12,0% Vol
Extracto Seco:	23,8 g/L
Azúcar Residual:	4,9 g/L
Acidez Total:	6,3 g/L
pH:	3,4

TERROIR

Viñedo:

Litueche, Valle de Colchagua, Costa de Chile.

Suelo:

Las empinadas laderas de granito, con viñedos en terrazas con buen drenaje, a lo largo del río Rapel, brindan el terroir ideal para el cultivo de Sauvignon Blanc.

Clima:

Litueche, en el valle de Colchagua, a lo largo de la costa del Pacífico, provee un clima mediterráneo refrescado por el océano, lo que otorga mineralidad a estas uvas Sauvignon Blanc.

Cosecha: 28 y 29 febrero, 2024.

ENOLOGO: Miguel Besoain.

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

Su limpio color pajizo pálido con reflejos verdosos se acompaña de aromas a maracuyá, ají verde y piña. De estructura mineral, acidez jugosa y refrescante junto a notas de papayas, duraznos y piña.

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
Buin, Chile