

# LOS MORROS PINOT NOIR 2018

---

👁️ 👁️ Rubí brillante.

👃 Frutoso, frutilla, manzana roja y un toque de vainilla.

👄 Suave, jugoso y frutal.

<b>VARIETAL</b>	100% Pinot Noir
<b>VIÑEDO</b>	Valle Central, Chile.
<b>FERMENTACION</b>	Maceración fría de las pieles durante 10 días. Fermentación con temperatura controlada en acero inoxidable durante 15 días.
<b>CRIANZA</b>	En acero inoxidable en sus propias levaduras..
<b>ANALISIS</b>	

Alcohol	12,5	% vol
Extracto Seco	24,7	g/l
Azúcar Residual	5,1	g/l
Acidez Total	5,7	g/l (C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> )
pH	3,3	



---

El nombre LOS MORROS, o “los cerros”, proviene de las onduladas tierras con viñas que corren junto al Río Maipo, en la propiedad familiar del enólogo Miguel Besoain, en el Valle del Maipo. Estos viñedos continúan hacia el sur, a través del Valle Central de Chile. Desde este particular terroir de montaña, Miguel produce vinos de forma artesanal, seleccionando uvas de la más alta calidad. El estilo de vinificación proviene de su vasta experiencia trabajando en distintas zonas de Europa, produciendo vinos jóvenes y alegres, con excelente tipicidad varietal.

LOS MORROS WINES

Ungstein Export ● contact@ungstein.com ● 569.6249.8597 ● Buin, Chile