

# LOS MORROS CARMÉNÈRE 2019

---

👁️ 👁️ Brillante e intenso purpura.

👃 Toffee, cuero, cedro y frutillas..

👄 Vital, jugoso, notas de cerezas negras y frutillas.  
Posee taninos sedosos y redondos, sabroso.

**VARIETAL** 100% Carménère

**VIÑEDOS** Valle Central, Chile.

**FERMENTATION** Maceración en frío por 5 días.  
Fermentación en cubas de acero inoxidable con temperatura controlada durante 20 días.

**CRIANZA** 10% en barrica durante 12 meses.

## ANALISIS

Alcohol	13,0	% vol
Extracto Seco	31,5	g/l
Azúcar Residual	4,2	g/l
Acidez Total	5,3	g/l (C <sub>4</sub> H <sub>6</sub> O <sub>6</sub> )
pH	3,5	



---

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 Besoaín, 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 ● 569.62498597 ● Buin, Chile