



Ficha Técnica Neyen 2003

Varietalidad: Carmenère 70% - Cabernet Sauvignon 30%

Vinedo: Apalta, Santa Cruz, Valle de Colchagua, Chile

Cosecha: Manual

Suelo: Granito Volcánico

Clima: Semiárido Mediterráneo

Edad de las Vides: 35 - 120 años

Tiempo en Barrica: 14 meses en Roble Francés

Apariencia: Rojo rubí intenso

Aroma: Frutos rojos intensos y suaves aromas a flores

Boca: Al inicio, fresco, denso, con suaves especias. Taninos suaves y maduros entregan un vino elegante y excepcional. Redondo y balanceado con persistente final

Alcohol: 14%

Acidez Total: 3,65 meq/l

PH: 3,72

Notas

