



COSECHA 2013

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Apalta, Valle de Colchagua

VARIEDADES

55% Cabernet Sauvignon, 45% Carménère.

ALCOHOL

14%

VIÑEDO

Un viñedo perfectamente adaptado al lugar, situado en las antiguas terrazas aluviales del río Tinguiririca, donde las cordilleras de los Andes y de la Costa se unen para dar forma a una medialuna de cerros que protege el viñedo con parras de Cabernet Sauvignon de 120 años.

MANEJO DEL VIÑEDO

Las características únicas de esta propiedad se ven acentuadas por el manejo orgánico del viñedo, incorporando al entorno y creando un ecosistema balanceado, lo que se traduce en suelos saludables y fruta expresiva.



ANTIGUAS PARRAS DEL NUEVO MUNDO

PROFUNDAMENTE ARRAIGADO EN EL ORIGEN, NEYEN ES UN ENSAMBLAJE QUE REFLEJA AUTÉNTICAMENTE LAS VIDAS CENTENARIAS Y LOS SUELOS ÚNICOS DE APALTA.

VINIFICACIÓN

Los racimos son cosechados manualmente a primera hora de la mañana. Las uvas son doblemente seleccionadas y despalilladas, y llevadas por gravedad a estanques de 5000 L, donde se fermentan con levaduras nativas. A continuación el vino descansa por catorce meses en barricas francesas de 225 litros. El proceso termina en un fudre de 3000 litros, donde el vino permanece por seis meses para lograr su perfecta integración.

EL VINO

Complejos aromas de frambuesa y cassis se mezclan con notas a vainilla y sutil pimienta, cedro y cuero. En boca es un vino fresco, elegante y envolvente, con taninos suaves y persistente final.

