



Profundamente arraigado en origen, Neyen es un ensamblaje que refleja auténticamente las vides centenarias y los suelos únicos de Apalta.



COSECHA 2017

APALTA, VALLE DE COLCHAGUA

Complejos aromas de frambuesa y casis 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.

MEZCLA

50% Cabernet Sauvignon, 50% Carménère

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 las centenarias parras.

SUELOS

Los suelos graníticos volcánicos de las montañas y los suelos arcillosos y limosos del río permiten un drenaje natural. En búsqueda de la expresión más fiel del terroir de Neyen, el manejo orgánico y biodinámico del viñedo conducen a suelos vivos que entregan fruta auténtica y pura.

NOTAS DEL ENÓLOGO

La uva es cosechada manualmente a primera hora en la mañana. Los racimos son doblemente seleccionados y despalillados, y las uvas llevadas por gravedad a estanques de 5000 L, donde fermentan con levaduras nativas por 24 a 28 días. A continuación el vino se deja macerar sobre sus pieles por ocho a diez días, y es luego trasegado a otro estanque donde se deja decantar por 36 horas. Una vez más se trasiega a barricas francesas de 225 litros, donde envejece por catorce meses. Ya realizada la mezcla, el vino se termina en un fudre de 3000 litros durante seis meses para lograr su perfecta integración, obteniendo múltiples capas de aromas y sabores.



13,5°



PH
3,63



AZÚCAR
RESIDUAL
1,76 G/L



ACIDEZ
4,72 G/L