



**NEYEN**  
ESPÍRITU de APALTA

*Plantadas en 1890, estas centenarias parras de Malbec personifican la grandeza del terroir de Apalta, entregando un vino de carácter distintivo, elegante complejidad y notable potencial de guarda.*

**MEZCLA:** 100% Malbec

**GUARDA EN BARRICA:** 12 meses en roble francés

**ALCOHOL:** 13,5°

**ACIDEZ TOTAL:** 5,47 G/L

**AZUCAR RESIDUAL:** 1,64 G/L

**PH:** 3,52

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Apalta, Valle de Colchagua

**COSECHA:** Manual

**SUELO:** Granito Volcánico

**CLIMA:** Semiárido Mediterráneo

**EDAD DEL VIÑEDO:** 39 - 120 años

**RENDIMIENTO:** 5 - 6 toneladas / hectárea

**NOTAS DEL ENÓLOGO:** Aromas a frutos negros y abundante fruta fresca incluyendo ciruelas y cerezas se entrelazan con delicadas notas de especias y violeta. Un vino con personalidad, buena profundidad, taninos maduros y redondo. Suave y elegante.

**PRODUCCIÓN LIMITADA DE 702 BOTELLAS**

COSECHA: **2018**

