



NEYEN
ESPÍRITU de APALTA

Limited Edition | VINO ORGÁNICO

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: 6,3 G/L

AZUCAR RESIDUAL: 1,89 G/L

PH: 3,41

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 1.512 BOTELLAS

COSECHA: 2019

