

TESIS* *Organic Wine*

PRIMUS

GONZALO BERTELSEN D.
WINEMAKER

G. Bertelsen

CARMÉNÈRE

PARCELA* C8 - 2022

D.O. APALTA
VALLE DE COLCHAGUA, CHILE

Para trazar el futuro,
hay que honrar el origen.

Somos la viña regenerativa orgánica y biodinámica pionera de Apalta, cuna de vinos genuinos provenientes de un terroir único, elaborados con mínima intervención. Neyen de Apalta es una viña contemporánea y, a la vez, respetuosa de nuestra herencia y tradiciones.

Composition 85% Carménère - Parcela C8 | 15% Syrah - Parcela S5

Notas del Enólogo

La cosecha se realiza en las primeras horas del día, con un enfoque meticuloso y manual para garantizar la calidad desde el principio. Las uvas son transportadas directamente a la bodega, donde se someten a un riguroso proceso de despallado en una doble mesa de selección. La primera selección se centra en los racimos, mientras que la segunda se enfoca en las bayas, asegurando la calidad óptima de la materia prima. Para la vinificación, se eligen estanques abiertos que permiten una extracción de taninos suave y delicada. Se inicia con una maceración de cinco días a 12°C, elevando gradualmente la temperatura para dar inicio a la fermentación con levaduras naturales. Al concluir la fermentación alcohólica, el vino reposa sobre sus orujos, y mediante degustaciones periódicas se ajusta la extracción para alcanzar el equilibrio deseado. Luego del drenaje para separar el vino del orujo, se procede a una cuidadosa decantación de 36 horas. Posteriormente, la fermentación maloláctica tiene lugar en barricas, donde también se lleva a cabo el período de crianza.

Nota de Cata

Este Carménère revela un cautivador tono rojo intenso y cristalino. En nariz, despliega notas de casis, frutos rojos, flores, especias y hierbas. En boca, ofrece frescura, elegancia y volumen, con taninos intensos pero amigables. Cada sorbo es un viaje a través de capas de sabores, destacando la frescura de los frutos rojos y la complejidad de las especias. Un vino que invita a descubrir la expresión única de Apalta.

Vendimia 2022

La cosecha de nuestros viñedos regenerativos, orgánicos y biodinámicos en Apalta se inició a mediados de marzo y se extendió durante todo el mes de abril. Este año estuvo marcado por un verano cálido en comparación con periodos anteriores. La temporada invernal presentó escasas precipitaciones, y la brotación exhibió una curva de floración y maduración excepcional. Aunque las temperaturas fueron más frías, esto resultó en una maduración pausada, contribuyendo a un proceso homogéneo que enriqueció las uvas con complejidad e intensidad.

Los rendimientos, moderados en comparación con el resto del valle, beneficiaron la concentración de la fruta, permitiendo que el carácter único de las variedades y el terroir se expresaran plenamente. En la parte baja de la propiedad, donde se encuentran nuestras parras centenarias, la conexión del viñedo con el lugar, impulsada por las raíces profundas que requieren mínima intervención, dio como resultado uvas sobresalientes. Estas uvas, cosechadas año tras año, son el testimonio de la elegancia, la expresividad y la autenticidad que caracterizan a nuestros vinos, revelando verdaderamente el sentido de lugar de Viña Neyen de Apalta.

16°C Alcohol 14% Azúcar Residual 2,91 G/L PH 3,57

Acidez 5,25 G/L 14 meses en barrica de roble Francés Guisos especiados, curry, costillar a la parrilla

www.neyendeapalta.cl

