

TESIS* *Organic Wine*

PRIMUS

GONZALO BERTELSEN D.
WINEMAKER

G. Bertelsen

CABERNET SAUVIGNON

PARCELA* C6, Pie Franco - 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.

PARCELA C6
CABERNET SAUVIGNON

Composition 100% Cabernet Sauvignon - Parcela C6

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 periodo de crianza.

Nota de Cata

Este Cabernet Sauvignon se presenta con un color rubí intenso que atrae la mirada. En su expresiva nariz, despliega notas envolventes de frutos rojos y negros, acompañadas de especias de cocina y la frescura del bosque nativo, con toques florales de violeta y lavanda. En boca, revela una armoniosa combinación de frutas negras y rojas, sostenida por una acidez media que aporta vivacidad.

Los taninos, intensos pero estructurados, proporcionan una textura amigable que realza la experiencia de degustación. Este vino destaca por su equilibrio y autenticidad, invitando a explorar la riqueza 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 pasada, 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 13,5% Azúcar Residual 2,65 G/L PH 3,53
Acidez 6,67 G/L 14 meses en barrica de roble Francés Carnes asadas, empanadas

www.neyendeapalta.cl

