NERKIHUE

Nerkihue es una viña familiar ubicada en Lolol, Valle de Colchagua. Sus parras crecen en laderas de pronunciada pendiente que junto a la influencia marina y suelos poco profundos dan origen a vinos aromáticos, frescos y elegantes. Sus labores son realizadas manualmente con familias de la zona para mantener su sello local, las producciones son limitadas y de mínima intervención para reflejar la pureza del valle.

Quiebre es un vino moderno que busca ser diferente y despertar curiosidad por sus aromas, frescor y sabor. es un vino de origen que habla por sí mismo, sin que nada altere su esencia.

CEPA: 33% CABERNET SAUVIGNON - 33% MALBEC 17% SYRAH - 17% P.VERDOT
VENDIMIA: 2017
ALCOHOL: 14,4% VOL.
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS
COSECHA: MANUAL

CONTENIDO NETO: 750 ML.
PRODUCCIÓN: 1.700 BOTELLAS
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE
GUARDA: 14 MESES EN BARRICA NEUTRA, EXCEPTO EL P. VERDOT:24 MESES EN BARRICA FRANCESA DE SEGUNDO USO.

NARIZ: EXPLOSIVO Y SUCULENTO CON UNA MEZCLA DE CIRUELAS NEGRAS, MORAS, EUCALIPTUS, VAINILLA Y MOCHA.

BOCA: REDONDO Y DECADENTE, PRÁCTICAMENTE SE PUEDEN MASTICAR LAS FRUTAS NEGRAS.

MARIDAJES: QUESOS MADUROS, CARNES A LA PARRILLA Y VERDURAS HORNEADAS.
POTENCIAL DE GUARDA: 15 AÑOS.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17º A 19º C

CHILE
MOVI
Movimiento de Viñateros Independientes

WWW.NERKIHUE.COM