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: 92% CABERNET SAUVIGNON 8% P.VERDOT
VENDIMIA: 2017
ALCOHOL: 13% VOL.
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS
COSECHA: MANUAL,
RENDIMIENTO: 4 TONELADAS POR HECTÁREA

CONTENIDO NETO: 750 ML.
PRODUCCIÓN: 2.800 BOTELLAS
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE
GUARDA: 14 MESES EN BARRICA NEUTRA

NARIZ: NOTAS A FRUTAS NEGRAS COMO MORA, ARÁNDANO Y GROSELLA, ADEMÁS DE UN CARÁCTER FLORAL. ESTE CABERNET SAUVIGNON NOS RECUERDA EL VALLE DE LOLOL Y SU INFLUENCIA COSTERA.

BOCA: DE TANINOS SUAVES Y CUERPO MEDIO, ESTE CABERNET SAUVIGNON DESTACA POR SU BALANCE Y ACIDEZ Y UN FINAL LLENO DE MORAS.

MARIDAJES: CARNES MAGRAS COMO POLLO O FILETE DE VACUNO, PAELLA O PASTA ALFREDO.
POTENCIAL DE GUARDA: CINCO AÑOS.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17º A 19º C

CHILE
MOVI
Movimiento de Viñateros Independientes

WWW.NERKIHUE.COM