



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: 100% CARMENERE

VENDIMIA: 2017

ALCOHOL: 14% VOL.

ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE

SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS

COSECHA: MANUAL,

RENDIMIENTO: 4 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: INTERESANTES AROMAS QUE COMBINAN NOTAS TERROSAS Y SILVESTRES CON FRUTAS Y ESPECIAS COMO MORA, FRUTILLA Y PIMIENTA.



MARIDAJES: IDEAL PARA APERITIVOS, PAD THAI DE POLLO O CURRY.

POTENCIAL DE GUARDA: CINCO AÑOS.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.

PRODUCCIÓN: 3.600 BOTELLAS

VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE

GUARDA: 14 MESES EN BARRICA NEUTRA



BOCA: SORPRENDE POR SU ELEGANCIA Y TANINOS SUAVES QUE, JUNTO A SU ACIDEZ NATURAL, CREAN UN VINO SINCERO Y AMIGABLE.



MOVI

Movimiento de Viñateros Independientes



WWW.NERKIHUE.COM