



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: 85% SYRAH 10% P.VERDOT 5% VIOGNIER
VENDIMIA: 2017
ALCOHOL: 14% VOL.
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS
COSECHA: MANUAL,
RENDIMIENTO: 5 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: INTENSA FRUTA ROJA Y NEGRA COMO CEREZA, ARÁNDANOS Y MORAS, ADEMÁS DE OTRAS NOTAS ESPECIADAS A PIMIENTA BLANCA Y HIERBAS SECAS.



MARIDAJES: QUESOS MADUROS, RAVIOLES
CARBONARA O ENTRANAS CON CHIMICHURRI.
POTENCIAL DE GUARDA: DIEZ AÑOS.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.
PRODUCCIÓN: 2.000 BOTELLAS
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE
GUARDA: 14 MESES EN BARRICA NEUTRA



BOCA: FÁCIL DE TOMAR CON TANINOS SUAVES Y ELEGANTES, EQUILIBRADOS CON SU ACIDEZ FINAL FRESCA Y NATURAL.



MOVÍ

Movimiento de Viñateros Independientes



WWW.NERKIHUE.COM