



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.



• COSECHA MANUAL



• MONOARIETAL

• BARRICA NEUTRA



• PRODUCCIÓN LIMITADA

• VINO ARTESANAL, SIN FILTRAR

NERKIHUE



CLIMA FRÍO, COSTERO

GRANÍTICO, TEXTURA FRANCO-ARCILLOSA

40 KM



[www.nerkihue.com](http://www.nerkihue.com)



CEPA: 100% PETIT VERDOT  
VENDIMIA: 2015  
ALCOHOL: 14.8% VOL.  
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE  
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS  
COSECHA: MANUAL,  
RENDIMIENTO: 6 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: COMPLEJA Y DIVERSA CON NOTAS A FRUTA NEGRA Y MADURA COMO ARÁNDANOS Y ACEITUNAS, ADEMÁS DE TOQUES ESPECIADOS A PIMIENTA, NUEZ MOSCADA Y CEDRO.



MARIDAJES: RISOTTO, CORDERO AL HORNO O LOMO VETADO Y GRATÍN DE PAPAS.  
POTENCIAL DE GUARDA: 15 AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 600 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA: 18 MESES EN BARRICA NEUTRA



BOCA: ELEGANTE Y POTENTE, SIN DUDA SU ESTRUCTURA SE MUESTRA PERO CON UNA SUAVIDAD ÚNICA GRACIAS A SU VINIFICACIÓN AMIGABLE Y RESPETUOSA QUE, COMBINADA CON SU GUARDA EXTENDIDA, DAN ORIGEN A UN PETIT VERDOT ÚNICO, DISTINTO, FRESCO, CORPULENTO Y SUTIL.



CEPA: 100% CARMENERE  
VENDIMIA: 2016  
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: DIEZ AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 2.100 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA: 10 MESES EN BARRICA NEUTRA



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



CEPA: 100% MALBEC  
VENDIMIA: 2016  
ALCOHOL: 13,5% VOL.  
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE  
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS  
COSECHA: MANUAL,  
RENDIMIENTO: 9 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: FRESCA Y FLORAL, DONDE  
PREDOMINAN LAS NOTAS A VIOLETA,  
MENTA, FRUTILLAS Y TÉ ROJO.



MARIDAJES: UNA BUENA CONVERSACIÓN,  
PELÍCULA O PLATOS LIGEROS COMO ENSALADAS  
Y CARNES MAGRAS.  
POTENCIAL DE GUARDA: 5 AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 2.100 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA: 10 MESES EN BARRICA NEUTRA



BOCA: ACIDEZ PUNZANTE Y REFRESCANTE  
QUE, JUNTO A SUS SUAVES TANINOS,  
HACEN DE ESTE MALBEC UN VINO ÚNICO  
Y DIFERENTE.



CEPA: 100% SYRAH  
VENDIMIA: 2016  
ALCOHOL: 14% VOL.  
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE  
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS  
COSECHA: MANUAL,  
RENDIMIENTO: 6 TONELADAS POR HECTÁREA



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



MARIDAJES: QUESOS MADUROS, RAVIOLES CARBONARA O ENTRANAS CON CHIMICHURRI.  
POTENCIAL DE GUARDA: 15 AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 1.600 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA: 10 MESES EN BARRICA NEUTRA



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



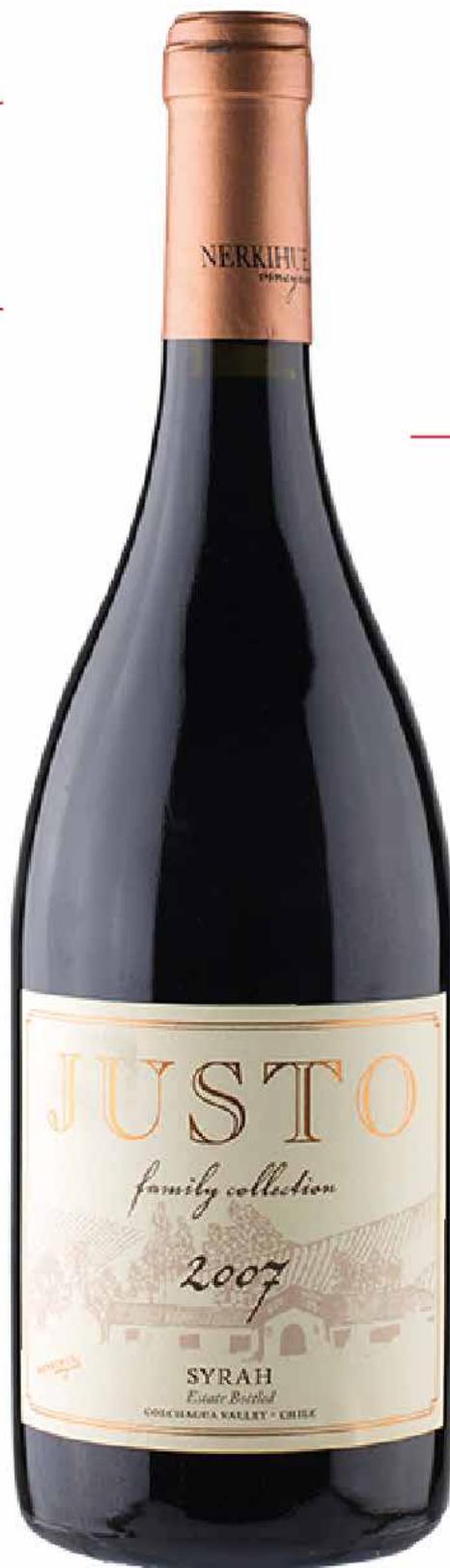
CEPA: 85% SYRAH 15% PETIT VERDOT  
VENDIMIA: 2007  
ALCOHOL: 13.8% VOL.  
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE  
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS  
COSECHA: MANUAL,  
RENDIMIENTO: 6 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: INTENSIDAD AROMÁTICA CARGADA DE FRUTA SILVESTRE COMO MAQUI Y MORA; ADEMÁS DE ARÁNDANOS Y OTRAS MÁS COMPLEJAS COMO CUERO, CHOCOLATE Y HOJA DE TABACO



MARIDAJES: IDEAL PARA APERITIVOS, PAD THAI CON CURRY VERDE Y PURÉ PICANTE CON COSTILLAR.  
POTENCIAL DE GUARDA: 20 AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 1.200 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA EN BARRICA: 18-22 MESES, ROBLE FRANCÉS  
GUARDA EN BOTELLA: 2 AÑOS



BOCA: UN SYRAH MADURO PERO FRESCO, SUAVE, ELAGANTE Y DE ACIDEZ EQUILIBRADA.



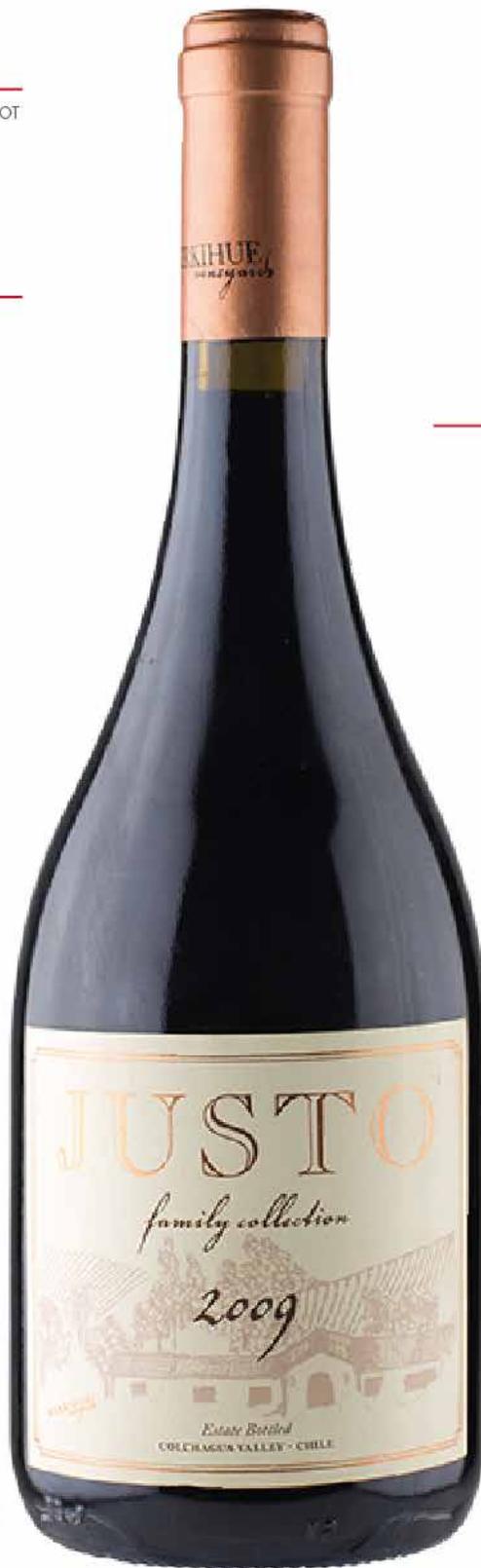
CEPA: 70% C.SAUVIGNON 20% CARMENERE 10% P.VERDOT  
VENDIMIA: 2009  
ALCOHOL: 14% VOL.  
ORIGEN: LOLOL, COLCHAGUA COSTA, CHILE  
SUELOS: GRANÍTICOS, FRANCO-ARCILLOSOS  
COSECHA: MANUAL,  
RENDIMIENTO: 4 TONELADAS POR HECTÁREA



NARIZ: COMPLEJA E INTENSA, COMBINA FRUTA NEGRA Y ROJA COMO ARÁNDANOS, FRUTILLA Y MURTA. ADEMÁS AROMAS DE ESPECIAS COMO PIMIENTA NEGRA Y CLAVO DE OLOR.



MARIDAJES: CARNES CON ALGO DE GRASA COMO LOMO VETADO, SOLOMILLO DE CERDO, RISOTTO DE TOMATE Y QUESOS MADUROS.  
POTENCIAL DE GUARDA: 20 AÑOS.  
TEMPERATURA DE SERVICIO: 17° A 19° C



CONTENIDO NETO: 750 ML.  
PRODUCCIÓN: 1.200 BOTELLAS  
VINIFICACIÓN: ACERO INOXIDABLE  
GUARDA EN BARRICA: 18-22 MESES, ROBLE FRANCÉS  
GUARDA EN BOTELLA: 2 AÑOS



BOCA: GRACIAS A LA MEZCLA CON CARMENERE Y PETIT VERDOT SU BOCA ES SUAVE, DE TANINOS ELEGANTES Y SEDOSOS CON UN TOQUE DE ACIDEZ Y ESTRUCTURA MEDIA.