

# 2018 PATAGUA SELECCIÓN SÉMILLON / SAUVIGNON BLANC

VALLE DE COLCHAGUA  
CHILE

# Viña Nahuel

Nuestro PATAGUA SELECCION toma su nombre del viñedo de donde provienen las uvas, cerca de Santa Cruz, en el corazón del Valle de Colchagua. Las parras, en pies franco, tienen más de 50 años y disfrutaron de un clima óptimo y de un suelo rico en minerales. El viñedo se compone de un 80% de Sémillon y un 20% de Sauvignon Blanc, lo que se conoce como una "mezcla de campo". Hoy en día casi no se encuentran este tipo de plantaciones y su conservación es nuestra contribución para mantener esta linda tradición.

*Daniel Wiederkehr*



75 cl / 6 botellas / caja  
Producción: 3'600 botellas

<b>TERROIR / ORIGEN</b>	La Patagua, Valle de Colchagua
<b>VARIEDAD</b>	Mezcla de campo: 80 % Semillon / 20 % Sauvignon Blanc
<b>VITICULTURA</b>	Plantado en 1964, conducción espaldera en cordón, 5.000 plantas/ha, pie franco.
<b>COSECHA</b>	75 hl/ha. Cosecha manual con rigurosa selección de racimos en el viñedo (10.03.2018).
<b>TEMPORADA</b>	Como resultado de un verano caluroso con diferencias de temperaturas (día/noche) hasta de 20°C, la cosecha fue 10 días antes de lo habitual, condición óptima para una uva de gran calidad, dando como resultado un vino de alta gama con una acidez natural perfecta y bien equilibrada.
<b>VINIFICACIÓN</b>	Despallado completo de la uva con adición de 5 % de racimos enteros a la fermentación. Vinificación tradicional en cuba de acero inoxidable con control de temperatura. Sin degradación malo-láctica.
<b>ANÁLISIS</b>	12,8% alcohol, Acidez total 4.62 g/l, pH 3.39, Azúcar residual 1.47 g/l
<b>NOTA DE CATA</b>	Estas parras de 50 años nos dan un vino elegante y complejo. La nariz promete fuerza y aromas de hierbas frescas, cítricos, damascos y una pizca de miel. Estos aromas se reencuentran en el paladar plenamente. Nos gusta con pescado, ave, al aperitivo o simplemente solo.

En el corazón del Valle de Colchagua, una de las regiones vitivinícolas más favorecidas de Chile, Daniel Wiederkehr encontró el lugar perfecto para realizar el sueño largamente acariciado: la creación de sus propios vinos, elaborados con corazón y pasión. Practicando una viticultura orgánica, siguiendo las fases de la luna y produciendo su propio compost con los "desechos" de la vinificación y guano de oveja.

En el mercado chileno, con actores mayormente grandes y anónimos, sus vinos honestos son bastante únicos, gracias a su edición limitada, hechos a mano y con métodos de producción original.

*"Mis vinos reúnen lo mejor de mis dos mundos: vinos auténticos y de carácter, entre elegancia europea y especias chilenas."*

*Daniel Wiederkehr*