

2021 NAHUEL

CABERNET SAUVIGNON /
CARMÉNÈRE / MALBEC / SYRAH

VALLE DE COLCHAGUA
CHILE

Viña Nahuel

La elaboración de nuestros vinos comienza en el viñedo, donde cada labor se realiza cuidadosamente siguiendo las fases de la luna, buscando que nuestras magníficas parras de más de 80 años, trabajadas en base a prácticas orgánicas, expresen su mejor potencial.

Daniel Wiederkehr



TERROR / ORIGEN	Nancagua, Valle de Colchagua / Chile
VARIEDADES	55% Cabernet Sauvignon, 30% Carménère 15% Malbec, 5% Syrah
VITICULTURA	En nuestro viñedo de Cabernet Sauvignon de más de 80 años, se encuentran 160 pies de Malbec mezclados. Las uvas de Carménère y Syrah las compramos a un amigo con estándar de calidad idéntico.
COSECHA	50 hl/ha, con estricta selección en el viñedo. Cosechado a mano: 08.04. (Malbec), 12.04. (Syrah), 22.04. (Cabernet S.), 28.04. (Carménère)
VINIFICACIÓN	Los lotes se cosechan y se vinifican por separados. Se guardan por dos años en barricas francesas de segundo uso y luego de definir la mezcla, se guarda por seis meses en un huevo flex, antes de ser embotellado. Sin collage ni filtración. Embotellado en origen.
ANALISIS	14% alcohol, acidez total 5.36 g/l, pH 3.72, azúcar residual 1.55 g/l
NOTA DE CATA	Púrpura oscuro, brillante. Nuestro Icono es un vino con estructura firme, pero elegante. Se destaca por sus aromas a especias, a frutas rojas y negras del bosque. Estas notas dominan también en boca. Ahí se juntan notas de cerezas, de tabaco y una pizca de caramelo. EL NAHUEL es un vino elegante, con una estructura tánica madura de grano fino, además de una acidez jugosa y agradable mineralidad, excelente balance y un final memorable. Un vino autentico, con gran potencial de guarda.

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 tipo burdeos y especias chilenas.”

WWW.VINANAHUEL.CL