



**PROYECTO
NAKKAL**

MINIMUM INTERVENTION WINES



Quienes somos

Proyecto Nakkal nace de la incursión
hacia un producto consciente.

Somos Santiago Degásperi, Nicolás
Monforte y Bruno Bresesti, tres amigos
del rubro vinero.

Trabajamos con mínimas
intervenciones enológicas, respetando
al fruto que lo compone.



**PROYECTO
NAKKAL**

MINIMUM INTERVENTION WINES



SUELTO

Dentro de nuestra línea sueltos, tenemos tres vinos tintos que se destacan por ser francos, frescos, y fieles representantes de su cepa.

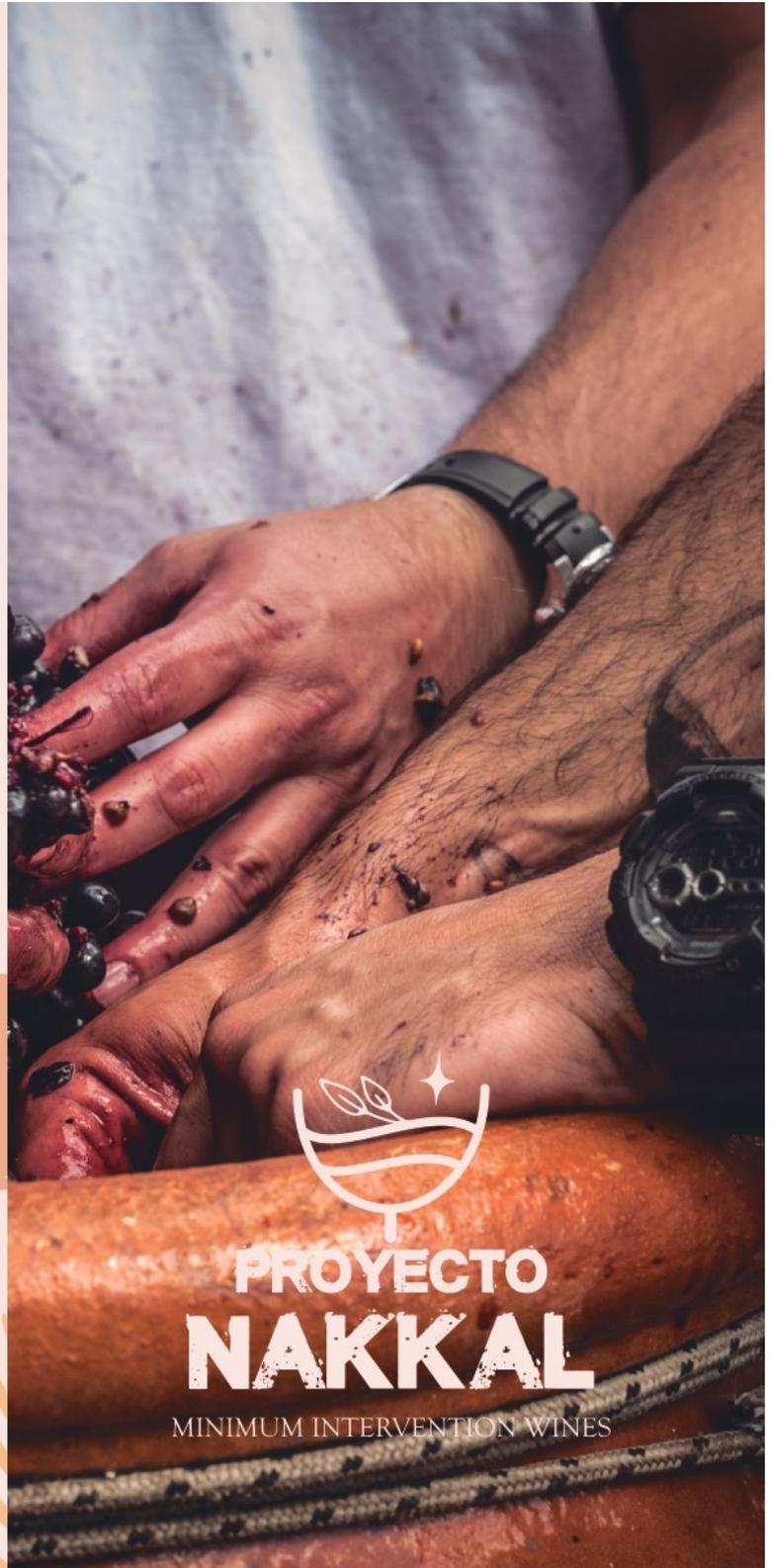
Producidos de manera artesanal, buscamos tintos de textura agradable, color intenso, y que sean fácilmente bebibles.

Recomendamos tomarlos refrescados, con una hora en heladera es ideal!

La uva como protagonista y nosotros como guías

- Dejamos que las levaduras nativas provenientes del viñedo, sean las encargadas de fermentar los mostos, produciendo los vinos que queremos presentarte.
- No realizamos clarificaciones ni filtraciones. Los trasiegos los realizamos con luna en cuarto menguante, con el objetivo de obtener vinos limpios y sanos.

Como somos 100% uva, nuestros vinos son libre de alérgenos, aptos para veganos y celíacos.



**PROYECTO
NAKKAL**

MINIMUM INTERVENTION WINES



¿Cómo abrir un Pet Nat?

Paso 1

Recomendamos mantener la botella en vertical para que el sedimento de las botellas quede por debajo y así nuestro PetNat quede clarificado.

Paso 2

Tomar un destapador de cerveza o un descorchador y retirar cuidadosamente la tapa. Al hacerlo, se produce una efervescencia gatillada por las lías, por lo tanto recomendamos tener a mano el recipiente donde lo vamos a beber, ya sea una copa o un vaso para no perder ni una gota de nuestro PetNat.

Paso 3

Servir, disfrutar y relajar.

SIMPLE PET NAT:

Su nombre proviene de la abreviatura del término francés Pétillant-Naturel (espumante natural en español) y se utiliza para denominar aquellos vinos ligeramente espumosos realizados con el histórico método ancestral.

Sus aromas a frutas maduras y sus pequeñas burbujas, resaltan su acidez produciendo una sensación súper refrescante. Además, los niveles de alcohol conseguidos a través de este método natural, son menores a lo que estamos acostumbrados, haciendo que la botella baje con más rapidez que de costumbre.

Todos ellos, te recomendamos tomarlos bien fríos, con tres horas en heladera está listo!



Nuestros PetNat tienen sedimentos, porque no han sido clarificados, filtrados, ni se degollaron para extraer las borras. Esos sedimentos, no son más que parte del sustrato de la fermentación, y pueden beberse sin ningún problema.



Contactos:

📞 092 748 778

📷 @proyectonakkal

✉️ hola@proyectonakkal.com

🌐 www.proyectonakkal.com