

TORO DE PIEDRA

Colección Diamante PINOT NOIR



TERROIR

Costa Tapihue - Vale do Casablanca - Chile

TIPO DE UVA

Pinot Noir

SOLO

Vinhedos à beira das colinas, tipo de solo franco-argiloso.

CLIMA

Temperado fresco, com regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, no início de abril.

FERMENTAÇÃO

18 a 20 dias de maceração em tanques de 1.000 litros com parte dos cachos inteiros. Extração por pigeage com manutenção de temperaturas entre 18 e 25°C.

GUARDA

22 meses em tonel esférico de concreto sem trasfega.



VISUAL

Cor cereja clara.



AROMAS

Nariz discreto, sério, aromas de frutas vermelhas, terra e bosque.



PALADAR

Boca de acidez balanceada, redonda, longa e com boa tensão.



GASTRONOMIA

Queijos e carnes vermelhas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Mínimo 8 anos de conservação horizontal em boas condições de temperatura e higrometria.



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

397

750 ml

EAN 13: 7802940050878

DUN 14: 57802940050873

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 2 unidades: 5 kg

Caixa: 25 x 25 x 35 cm

Garrafa: 9,5 x 9,5 x 31 cm

Pallet: 10 x 4 = 40 caixas