

TORO DE PIEDRA

Colección Diamante CLARETE



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



TERROIR

Vale do Curicó y Vale do Maule - Chile

TIPO DE UVA

85% Syrah e 15% Chardonnay

SOLO

Syrah: franco-argiloso pardo avermelhado e piemonte. Os vinhedos têm exposição sul, obtendo mais sol de manhã o qual ajuda a guardar maior acidez nas uvas.

Chadonnay: franco-pardo, com mistura de cinzas vulcânicas e altos conteúdos de matéria orgânica e capacidade de retenção de água.

CLIMA

Syrah: temperado fresco, com regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.

Chardonnay: temperado fresco, com regime mediterrâneo de chuvas. Influência da Cordilheira dos Andes.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Syrah: espaldeira vertical e latada. Chardonnay: espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual.

FERMENTAÇÃO

Chardonnay é fermentado em aço inoxidável e permanece sem trasfega. O Syrah é colhido no nível de maturidade de fruta fresca, macerada durante 6 horas, recupera a "sangria" que é fermentada em barricas novas.

GUARDA

10 meses sobre as borras totais de Syrah e Chardonnay e sem trasfega.



VISUAL

Cor rosa claro.



AROMAS

Nariz intenso de framboesa, cedro e casca de tangerina.



PALADAR

Acidez marcada, vinho volumoso na boca e sumos no final.



GASTRONOMIA

Aperitivo, queijos frescos e sobremesas com sorvete.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

POTENCIAL DE GUARDA

Mínimo 4 anos de conservação horizontal em boas condições de temperatura e higrometria.

396

750 ml

EAN 13: 7802940053220

DUN 14: 57802940053225

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