

# TORO DE PIEDRA

## Rincón de los Vientos CARMÉNÈRE



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

391

750 ml

EAN 13: 7802940053381

DUN 14: 17802940053388

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,2 kg

Caixa: 17,5 x 25,5 x 31 cm

Garrafa: 8,3 x 8,3 x 30,3 cm

Pallet: 25 x 4 = 100 caixas



### TERROIR

Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile

### TIPO DE UVA

Carménère

### SOLO

Profundo com textura franco-argilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas.

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas, primaveras muito frias, verões muito quentes e invernos suaves. Grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e constantes brisas costeiras durante a tarde.

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

### COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, no final de abril.

### FERMENTAÇÃO

25-30 dias de maceração, incluindo maceração pré-fermentativa a frio de 48 horas. Fermentação a temperaturas situadas entre 26 e 28°C.

### GUARDA

16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas.



### VISUAL

Cor vermelha profunda.



### AROMAS

Notas intensas de especiarias, frutas vermelhas, menta, cedro e café.



### PALADAR

Vinho redondo e amplo, com taninos macios e aromas de cedro e especiarias.



### GASTRONOMIA

Gastronomia italiana e carnes assadas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

### CONDIÇÕES DE GUARDA

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