

TORO DE PIEDRA

Rincón de los Vientos CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

390

750 ml

EAN 13: 7802940045645

DUN 14: 17802940045642

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

Cabernet Sauvignon

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

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, na metade 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 púrpura profunda.



AROMAS

Notas intensas de ameixas, cerejas, alcaçuz, baunilha e cacau.



PALADAR

Vinho de grande volume, com taninos amáveis e aromas de cereja e cedro.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e brancas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.