

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva MERLOT



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

312

750 ml

EAN 13: 7802940016706

DUN 14: 17802940016703

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

Merlot

SOLO

Franco-argiloso pardo escuro. Estes solos retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vide.

CLIMA

Temperado, moderadamente quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante o final de março.

FERMENTAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio (2-4 dias). Maceração total de 3-4 semanas. Temperaturas de fermentação entre 28-30°C.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano. 15% das barricas americanas novas.



VISUAL

Rubi profundo brilhante.



AROMAS

Aromas a morangos e notas sutis de pimentão vermelho assado acompanhado de notas defumadas e de chocolate.



PALADAR

Entrada suave, boa estrutura e acidez equilibrada, final suculento.



GASTRONOMIA

Queijos e aperitivos.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.