

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva

PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

314

750 ml

EAN 13: 7802940024268

DUN 14: 17802940024265

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

92% Petit Verdot e

8% Cabernet Sauvignon

SOLO

Aluvial, franco. Nascem de antigos rios, possuem boa drenagem e alta presença de pedras, ajudando a manter durante a noite, as temperaturas quentes obtidas durante o dia.

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 a primeira semana de abril.

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

Cor bordô profunda.



AROMAS

Notas de frutas negras, chocolate com hortelã, bosque e toque de baunilha.



PALADAR

Amplio com taninos sedosos, aromas de especiarias muito intenso e persistente.



GASTRONOMIA

Carnes de caça, pratos com cogumelos e pato assado.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.