

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva

SYRAH E CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

313

750 ml

EAN 13: 7802940002006

DUN 14: 27802940002000

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

50% Syrah e

50% Cabernet Sauvignon

SOLO

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

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

Cor rubi profunda.



AROMAS

Nariz intenso de bosque, frutas vermelhas, cedro e cogumelos.



PALADAR

Boca fresca, ampla, taninos vibrantes e final sobre notas de bosque.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e brancas.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.