

# TORO DE PIEDRA

## Gran Reserva CARMÉNÈRE



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

311

750 ml

EAN 13: 7802940001795

DUN 14: 27802940001799

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

Huaquén - Valle del Maule - Chile

### TIPO DE UVA

85% Carménère

### SOLO

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

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão muito quentes.

### 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 vermelha rubi intensa.



### AROMAS

Intenso nariz de frutas negras, bosque, cedro e alcaçuz.



### PALADAR

Boca fresca de corpo amplo. Aromas de bosque e de alcaçuz acompanham o vinho até o final.



### GASTRONOMIA

Carnes brancas e vermelhas.

### POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.