TORO DE PIEDRA

Gran Reserva
CARMÉNÈRE

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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
Aves de caça, queijos maduros e carnes vermelhas.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA
• 10 anos

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