

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva PINOT NOIR



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



TERROIR

Valle de Casablanca - Chile

TIPO DE UVA

Pinot Noir

SOLO

Vinhedos ao pé das colinas, tipo de solo franco-argiloso.

CLIMA

Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante o início de abril.

FERMENTAÇÃO

18 a 20 dias de maceração. Extração muito suave por remontagens curtas, em temperaturas entre 18 e 25°C.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos.



VISUAL

Cor vermelha cereja brilhante.



AROMAS

Nariz de aromas sutis de morango maduro, especiarias e cedro.



PALADAR

Boca de ataque fresco, taninos fundidos e final sobre morango.

315

750 ml

EAN 13: 7802940036766

DUN 14: 17802940036763

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



GASTRONOMIA

Aperitivos e fiambres.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.