

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

**300**

750 ml

EAN 13: 7802940053275

DUN 14: 17802940053272

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,20 kg

Caixa: 16,5 x 25 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 3,2 cm

Pallet: 28 x 4 = 112 caixas



### ESTILO

Uma criteriosa seleção de uvas da zona central do Chile, uma vinificação cuidadosa e a utilização de carvalho francês compõem a receita para alcançar estes atrativos vinhos certificados, sustentáveis e veganos.



### TERROIR

Valle Central - Chile

### SOLO

Profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

### TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

### GRAU ALCOÓLICO

14% vol.

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

### COLHEITA

Manual e mecanizada, entre final de março e final de abril.

### VINIFICAÇÃO

Maceração de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

### GUARDA

Por três meses o vinho é mantido sobre suas borras finas em contato com carvalho francês. Em seguida, continua em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.



### VISUAL

Cor vermelha profunda.



### AROMAS

Intenso nariz de fruta vermelha e negra, baunilha e chocolate.



### PALADAR

Corpo redondo, estruturado e notas torradas.



### GASTRONOMIA

Queijos e carnes vermelhas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

### CONDIÇÕES DE GUARDA

- Temperatura: 8°C a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- 2 anos