

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CHARDONNAY



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



TERROIR

Arquén - Valle del Maule - Chile

TIPO DE UVA

Chardonnay

SOLO

Franco-pardo, com mistura de cinzas vulcânicas e altos conteúdos de matéria orgânica e capacidade de retenção de água.

CLIMA

Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência da Cordilheira dos Andes, devido a sua proximidade.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante a segunda quinzena de março.

FERMENTAÇÃO

Fermentação em barricas de carvalho de no mínimo 4 anos.

GUARDA

8 meses em barricas de carvalho de mais de 4 anos e com batonnage nos primeiros 2 meses.



VISUAL

Amarelo palha com reflexos dourados.



AROMAS

Aroma intenso de frutas tropicais, flores de amêndoa e cedro.



PALADAR

Acidez vibrante, porém equilibrada.

318

750 ml

EAN 13: 7802940001801

DUN 14: 27802940001805

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

Peixes e carne branca.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.