

# TORO DE PIEDRA

## Edición Costera SAUVIGNON BLANC



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



### TERROIR

Tapihue - Casablanca - Chile

### TIPO DE UVA

Sauvignon Blanc

### 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 final de março.

### FERMENTAÇÃO

Fermentação em tonéis de aço inoxidável com bâtonnage ao final e depois da fermentação.

### GUARDA

Em tonéis de aço inoxidável sobre todas as suas borras.



### VISUAL

Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados.



### AROMAS

Nariz intenso a maracujá, toranja, lima e ervas frescas.



### PALADAR

Acidez marcada na entrada da boca, perfil vertical com sensação salina no final.

317

750 ml

EAN 13: 7802940052650

DUN 14: 17802940052657

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, mariscos crus e ceviche.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

### POTENCIAL DE GUARDA

Mínimo 4 anos de conservação horizontal em boas condições de temperatura e higrometria.