

# TORO DE PIEDRA

## Late Harvest

### SAUVIGNON BLANC E SEMILLÓN



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



#### TERROIR

Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile

#### TIPO DE UVA

90% Sauvignon Blanc  
10% Semillón

#### SOLO

Franco-argiloso escuro. Nesses terrenos, sob a condução latada, existe maior umidade, beneficiando o desenvolvimento de botrytis, a qual é procurada para o Late Harvest.

#### CLIMA

Temperado, moderadamente quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.

#### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

#### COLHEITA

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

#### FERMENTAÇÃO

Prensado de cachos inteiros e fermentação em tanques de aço inoxidável.

#### GUARDA

12 meses de guarda, 25% em barricas de carvalho de mais de 4 anos e o restante em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.



#### VISUAL

Cor amarela dourada.



#### AROMAS

Notas intensas de pêssigo, nozes, amêndoas e mel.



#### PALADAR

Suculento na boca, amplo e balanceado com sua boa acidez.



#### GASTRONOMIA

Queijo azul e sobremesas.

#### POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos.



Temperatura ideal de serviço entre 6 e 8°C.

#### 375

375 ml

EAN 13: 7802940002556

DUN 14: 27802940002550

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 5,3 kg

Caixa: 14 x 20,5 x 29 cm

Garrafa: 6,5 x 6,5 x 28,5 cm

Pallet: 39 x 4 = 156 caixas