TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva

MERLOT

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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
Merlot

GRAU ALCOÓLICO
13,5% 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, durante o mês de março.

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 e brilhante.

AROMAS
Intensas notas de ameixa, cacau e avelãs torrados.

PALADAR
Corpo médio, fresco, com final complexo e taninos fundidos.

GASTRONOMIA
Carne de porco com molho agridoce, frango assado e queijos suaves.

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

302
750 ml
EAN 13: 7802940055361
DUN 14: 17802940055368
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 6 unidades: 7,2 kg
Caixa: 16,5 x 25 x 30,5 cm
Garrafa: 7,5 x 7,5 x 30,2 cm
Pallet: 28 x 4 = 112 caixas