

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva MERLOT



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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



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 torradas.



PALADAR

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



GASTRONOMIA

Massas e carnes brancas.



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