

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva CHARDONNAY



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.

TIPO DE UVA

Chardonnay

GRAU ALCOÓLICO

13,5% vol.



TERROIR

Valle Central - Chile

SOLO

Aluviais superficiais de textura franco-arenosa, com subsolo composto de rochas redondas em uma matriz arenosa.

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, na primeira quinzena de março.

VINIFICAÇÃO

Prensado direto e fermentação entre 16°C e 18°C.

GUARDA

Sobre suas borras finas em contato com carvalho francês.



VISUAL

Cor amarela brilhante com reflexos dourados.



AROMAS

Intensas notas de frutas tropicais, baunilha e damascos maduros.



PALADAR

Redondo, textura cremosa, notas de frutas exóticas ao final.



GASTRONOMIA

Saladas, filet de peixe e queijos.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

- Temperatura: 8°C a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- 2 anos

387

375 ml

EAN 13: 7802940056825

DUN 14: 17802940056822

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 10,5 kg

Caixa: 26 x 19 x 25 cm

Garrafa: 6,4 x 6,4 x 24 cm

Pallet: 22 x 4 = 88 caixas