

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva CARMÉNÈRE



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

301

750 ml

EAN 13: 7802940053282

DUN 14: 17802940053289

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

Carménère

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, na segunda quinzena de abril.

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 rubi intensa com toques violetas.



AROMAS

Nariz muito expressivo com toques de amora, mocha e notas de especiarias.



PALADAR

Boca concentrada e com final intenso e sedoso.



GASTRONOMIA

Queijos e carnes vermelhas.



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