

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva SYRAH



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

303

750 ml

EAN 13: 7802940055378

DUN 14: 17802940055375

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

Syrah

GRAU ALCÓOLICO

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 metade do 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.



AROMAS

Notas de amora, cedro, pimenta preta e torrefação.



PALADAR

Taninos suaves, paladar succulento com abundante fruta vermelha e negra.



GASTRONOMIA

Queijos 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