

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva SAUVIGNON BLANC



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

305

750 ml

EAN 13: 7802940053299

DUN 14: 17802940053296

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

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

TIPO DE UVA

Sauvignon Blanc

GRAU ALCOÓLICO

13% 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 a segunda quinzena de fevereiro.

VINIFICAÇÃO

Prensado direto, o mosto é fermentado com muito pouca turbidez a uma temperatura de 15°C.

GUARDA

Em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser engarrafado.



VISUAL

Cor amarela pálida com reflexos esverdeados.



AROMAS

Intensas notas cítricas, a grama recém cortada e aspargos.



PALADAR

Paladar fresco e suculento, de corpo médio e caráter herbal.



GASTRONOMIA

Sushi, ceviche ou como aperitivo.



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