

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva PINOT NOIR



### 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 com textura franco-argilosa e presença de granito coluvial.

### TIPO DE UVA

Pinot Noir

### 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, na metade de março.

### VINIFICAÇÃO

Maceração de 12-14 dias, temperatura de fermentação entre 18 e 22°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 cereja brilhante.



### AROMAS

Nariz expresivo com notas de framboesa, morango e cedro.



### PALADAR

Paladar suculento e textura cremosa, com taninos suaves sobre o final.



### GASTRONOMIA

Fiambres e pizzas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

### CONDIÇÕES DE GUARDA

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



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

304

750 ml

EAN 13: 7802940055385

DUN 14: 17802940055382

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