

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva CHARDONNAY



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



### 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

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

### SOLO

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

### 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

Peixes e carnes brancas.



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

306

750 ml

EAN 13: 7802940055392

DUN 14: 17802940055399

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