

TORO DE PIEDRA

Colección Diamante CLARETE



TIPO DE UVA

85% Syrah e 15% Chardonnay

COLHEITA

Manual.



TERROIR

Vale do Curicó y Vale do Maule - Chile

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Syrah: espaldeira vertical e latada. Chardonnay: espaldeira vertical.



SOLO

Syrah: franco-argiloso pardo avermelhado e piemonte. Os vinhedos têm exposição sul, obtendo mais sol de manhã o qual ajuda a guardar maior acidez nas uvas.

Chadonnay: franco-pardo, com mistura de cinzas vulcânicas e altos conteúdos de matéria orgânica e capacidade de retenção de água.



CLIMA

Syrah: temperado fresco, com regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.

Chardonnay: temperado fresco, com regime mediterrâneo de chuvas. Influência da Cordilheira dos Andes.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,1% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,23 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Leve

CORPO

Médio



FERMENTAÇÃO

Chardonnay é fermentado em aço inoxidável e permanece sem trasfega. O Syrah é colhido no nível de maturidade de fruta fresca, macerada durante 6 horas, recupera a "sangria" que é fermentada em barricas novas.

BARRICA

10 meses sobre as borras totais de Syrah e Chardonnay e sem trasfega.



VISUAL

Cor rosa claro.



AROMAS

Nariz intenso de framboesa, cedro e casca de tangerina.



PALADAR

Acidez marcada, vinho volumoso na boca e sumos no final.



GASTRONOMIA

Aperitivo, queijos frescos e sobremesas com sorvete.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.



396

750 ml

EAN 13: 7802940053220

DUN 14: 57802940053225

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 2 unidades: 4,2 kg

Caixa: 32,5 x 21,5 x 10 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 29,5 cm

Pallet: 1 x 1 = 1 caixa