

TORO DE PIEDRA

Colección Diamante MERLOT



TIPO DE UVA

Merlot

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Colheita manual com seleção no vinhedo, durante a segunda quinzena de março.



TERROIR

Entre Cordilheira, Sagrada Familia e Vale do Curicó



SOLO

Leito do rio, zona de terraço, solos aluviais, com carga significativa de seixos arredondados e areia em profundidade.



CLIMA

Temperado, moderadamente quente, com regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes, influenciados pela Cordilheira da Costa.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,26 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Médio

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio de 2 a 4 dias.
Maceração total de 3 a 4 semanas.
Temperatura de fermentação entre 28 e 30°C.

BARRICA

22 meses em barricas francesas novas.



VISUAL

Cor rubi profunda.



AROMAS

Nariz intenso de frutas negras, especiarias, cedro e bosque.



PALADAR

Boca fresca e ampla, que termina sobre notas úmidas de bosque.



GASTRONOMIA

Carnes vermelhas e frios.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.



389

750 ml

EAN 13: 7802940050885

DUN 14: 57802940050880

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