

TORO DE PIEDRA

Colección Diamante PINOT NOIR



TERROIR

Costa Tapihue - Vale do Casablanca
- Chile



SOLO

Vinhedos à beira das colinas, tipo
de solo franco-argiloso.



CLIMA

Temperado fresco, com regime
mediterrâneo de chuvas. Influência
direta do Oceano Pacífico.



TIPO DE UVA

Pinot Noir

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção no
vinhedo, no início de abril.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,72 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Leve

CORPO

Médio



FERMENTAÇÃO

18 a 20 dias de maceração em tanques de 1.000 litros com parte dos cachos
inteiros. Extração por pigeage com manutenção de temperaturas entre 18 e
25°C.

BARRICA

22 meses em tonel esférico de concreto sem trasfega.



VISUAL

Cor cereja clara.



AROMAS

Nariz discreto, sério, aromas de frutas vermelhas, terra e bosque.



PALADAR

Boca de acidez balanceada, redonda, longa e com boa tensão.



GASTRONOMIA

Pato, massas e queijos.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

397

750 ml

EAN 13: 7802940050878

DUN 14: 57802940050873

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