

TORO DE PIEDRA

Late Harvest

SAUVIGNON BLANC E SEMILLÓN



375

375 ml

EAN 13: 7802940002556

DUN 14: 27802940002550

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 5,3 kg

Caixa: 14,5 x 21 x 29,5 cm

Garrafa: 6,5 x 6,5 x 28 cm

Pallet: 40 x 3 = 120 caixas



TERROIR

Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile



SOLO

Franco-argiloso escuro. Nesses terrenos, sob a condução latada, existe maior umidade, beneficiando o desenvolvimento de botrytis, a qual é procurada para o Late Harvest.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

90% Sauvignon Blanc
10% Semillón

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante o início de maio.

TIPO

Doce

TEOR ALCOÓLICO

14,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

130,36 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Prensado de cachos inteiros e fermentação em tanques de aço inoxidável.

BARRICA

12 meses de guarda, 25% em barricas de carvalho de mais de 4 anos e o restante em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas.



VISUAL

Cor amarela dourada.



AROMAS

Notas intensas de pêssego, nozes, amêndoas e mel.



PALADAR

Suculento na boca, amplo e balanceado com sua boa acidez.



GASTRONOMIA

Queijo azul e sobremesas.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.