

TORO DE PIEDRA

Rincón de los Vientos CABERNET SAUVIGNON



390

750 ml

EAN 13: 7802940045645

DUN 14: 17802940045642

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 11,5 kg

Caixa: 18 x 27 x 32,5 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 31,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas



TERROIR

Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile



SOLO

Profundo com textura franco-argilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas.



CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas, primaveras muito frias, verões muito quentes e invernos suaves. Grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e constantes brisas costeiras durante a tarde.



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção no vinhedo, na metade de abril.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,33 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

25-30 dias de maceração, incluindo maceração pré-fermentativa a frio de 48 horas. Fermentação a temperaturas situadas entre 26 e 28°C.

BARRICA

16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas.



VISUAL

Cor púrpura profunda.



AROMAS

Notas intensas de ameixas, cerejas, alcaçuz, baunilha e cacau.



PALADAR

Vinho de grande volume, com taninos amáveis e aromas de cereja e cedro.



GASTRONOMIA

Javali assado, carré de cordeiro e camarões grelhados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.