

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CABERNET SAUVIGNON



310

750 ml

EAN 13: 7802940730701

DUN 14: 27802940730705

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,8 kg

Caixa: 17,5 x 26,5 x 31 cm

Garrafa: 8,3 x 8,3 x 30,3 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas



TERROIR

Lolol - Valle de Colchagua - Chile



SOLO

Franco-pardos, mistura de cinzas vulcânicas (Trumaos). Possui altos conteúdos de matéria orgânica e uma alta capacidade de retenção de água.



CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão muito quentes.



TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante a primeira quinzena de abril.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,15 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

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

BARRICA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano. 15% das barricas americanas novas.



VISUAL

Cor vermelha rubi profunda com reflexos azulados.



AROMAS

Notas intensas de especiarias, ameixa, cassis, bosque e cedro.



PALADAR

Boca vivaz, volumosa, final sobre taninos sedosos e notas de especiarias.



GASTRONOMIA

Carnes de caça, assados gordurosos e queijos curados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.