

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CARIGNAN



TERROIR

Melozal - Valle del Maule - Chile



SOLO

Franco-pardos com depósitos aluviais. São solos com boa drenagem e alta quantidade de nutrientes.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

Carignan

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cabeceira alta.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante o final de março.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,84 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Alto

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio (2-4 dias). Maceração total de 3-4 semanas. Temperaturas de fermentação entre 25-28°C.

BARRICA

12 meses em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos.



VISUAL

Cor vermelha cereja brilhante.



AROMAS

Nariz intenso a framboesa, morango, notas florais, cedro e bosque.



PALADAR

Entrada viva na boca, corpo redondo, terminando sobre notas frescas de frutas vermelhas.



GASTRONOMIA

Massas com molhos encorpados, risoto de funghi e embutidos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

316

750 ml

EAN 13: 7802940038418

DUN 14: 17802940038415

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,5 kg

Caixa: 19,5 x 29 x 30,5 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 29,5 cm

Pallet: 20 x 3 = 60 caixas