

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CARMÉNÈRE



311

750 ml

EAN 13: 7802940001795

DUN 14: 27802940001799

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

Huaquén - Valle del Maule - Chile



SOLO

Franco-argiloso avermelhado e piemonte. Estes solos retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vide.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

Carménère

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

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

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,63 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Médio

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 intensa.



AROMAS

Intenso nariz de frutas negras, bosque, cedro e alcaçuz.



PALADAR

Boca fresca de corpo amplo. Aromas de bosque e de alcaçuz acompanham o vinho até o final.



GASTRONOMIA

Aves de caça, queijos maduros e carnes vermelhas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.