

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CHARDONNAY



318

750 ml

EAN 13: 7802940001801

DUN 14: 27802940001805

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



TERROIR

Arquén - Valle del Maule - Chile



SOLO

Franco-pardo, com mistura de cinzas vulcânicas e altos conteúdos de matéria orgânica e capacidade de retenção de água.



CLIMA

Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência da Cordilheira dos Andes, devido a sua proximidade.



TIPO DE UVA

Chardonnay

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante a segunda quinzena de março.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1,22 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Fermentação em barricas de carvalho de no mínimo 4 anos.

BARRICA

8 meses em barricas de carvalho de mais de 4 anos e com batonnage nos primeiros 2 meses.



VISUAL

Amarelo palha com reflexos dourados.



AROMAS

Aroma intenso de frutas tropicais, flores de amêndoa e cedro.



PALADAR

Acidez vibrante, porém equilibrada.



GASTRONOMIA

Peixes gordurosos, queijos e coelho.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.