

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva MERLOT



312

750 ml

EAN 13: 7802940016706

DUN 14: 17802940016703

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

Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile



SOLO

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



CLIMA

Temperado, moderadamente quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.



TIPO DE UVA

Merlot

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

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

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,96 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

Rubi profundo brilhante.



AROMAS

Aromas a morangos e notas sutis de pimentão vermelho assado acompanhado de notas defumadas e de chocolate.



PALADAR

Entrada suave, boa estrutura e acidez equilibrada, final suculento.



GASTRONOMIA

Lasanha, pizza quatro queijos e fraldinha assada.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.