

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva

PETIT VERDOT E CABERNET SAUVIGNON



314

750 ml

EAN 13: 7802940024268

DUN 14: 17802940024265

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

Aluvial, franco. Nascem de antigos rios, possuem boa drenagem e alta presença de pedras, ajudando a manter durante a noite, as temperaturas quentes obtidas durante o dia.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

92% Petit Verdot e
8% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

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

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,06 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 bordô profunda.



AROMAS

Notas de frutas negras, chocolate com hortelã, bosque e toque de baunilha.



PALADAR

Amplio com taninos sedosos, aromas de especiarias muito intenso e persistente.



GASTRONOMIA

Carnes de caça, pratos com cogumelos e pato assado.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.