

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva PINOT NOIR



315

750 ml

EAN 13: 7802940036766

DUN 14: 17802940036763

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

Valle de Casablanca - Chile



SOLO

Vinhedos ao pé das colinas, tipo de solo franco-argiloso.



CLIMA

Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.



TIPO DE UVA

Pinot Noir

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante o início de abril.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Leve

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

18 a 20 dias de maceração. Extração muito suave por remontagens curtas, em temperaturas entre 18 e 25°C.

BARRICA

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



VISUAL

Cor vermelha cereja brilhante.



AROMAS

Nariz de aromas sutis de morango maduro, especiarias e cedro.



PALADAR

Boca de ataque fresco, taninos fundidos e final sobre morango.



GASTRONOMIA

Salmão, carnes brancas e risotos.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.