

TORO DE PIEDRA

Edición Costera SAUVIGNON BLANC



TERROIR

Tapihue - 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

Sauvignon Blanc

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

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

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1,14 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Fermentação em tonéis de aço inoxidável com bâtonnage ao final e depois da fermentação.

GUARDA

Em tonéis de aço inoxidável sobre todas as suas borras.



VISUAL

Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados.



AROMAS

Nariz intenso a maracujá, toranja, lima e ervas frescas.



PALADAR

Acidez marcada na entrada da boca, perfil vertical com sensação salina no final.



GASTRONOMIA

Aperitivos, mariscos crus e ceviche.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

317

750 ml

EAN 13: 7802940052650

DUN 14: 17802940052657

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