

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva

SYRAH E CABERNET SAUVIGNON



313

750 ml

EAN 13: 7802940002006

DUN 14: 27802940002000

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 avermelhado e piemonte. Os vinhedos têm exposição sul, obtendo mais sol de manhã, o qual ajuda a guardar mais acidez nas uvas.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

50% Syrah e
50% Cabernet Sauvignon

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical.

COLHEITA

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

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,78 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 rubi profunda.



AROMAS

Nariz intenso de bosque, frutas vermelhas, cedro e cogumelos.



PALADAR

Boca fresca, ampla, taninos vibrantes e final sobre notas de bosque.



GASTRONOMIA

Churrasco, cordeiro e carnes de caça.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.