

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva CARMÉNÈRE



301

750 ml

EAN 13: 7802940053282

DUN 14: 17802940053289

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,2 kg

Caixa: 16,5 x 25 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 30,2 cm

Pallet: 28 x 3 = 84 caixas



### ESTILO

Uma criteriosa seleção de uvas da zona central do Chile, uma vinificação cuidadosa e a utilização de carvalho francês compõem a receita para alcançar estes atrativos vinhos certificados, sustentáveis e veganos.



### TERROIR

Valle Central - Chile



### SOLO

Profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.



### TIPO DE UVA

Carménère

### COLHEITA

Manual e mecanizada, na segunda quinzena de abril.

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

### TIPO

Seco

### TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

3,63 g/L

### ACIDEZ

Alta

### TANINO

Médio

### CORPO

Alto



### VINIFICAÇÃO

Maceração de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

### BARRICA

Por 3 meses o vinho é mantido sobre suas borras finas em contato com carvalho francês. Em seguida, continua em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.



### VISUAL

Cor vermelha rubi intensa com toques violetas.



### AROMAS

Nariz muito expressivo com toques de amora, mocha e notas de especiarias.



### PALADAR

Boca concentrada e com final intenso e sedoso.



### GASTRONOMIA

Queijos, massas com molho vermelho e carnes vermelhas.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.