

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva CHARDONNAY



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

Aluviais superficiais de textura franco-arenosa, com subsolo composto de rochas redondas em uma matriz arenosa.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

Chardonnay

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

COLHEITA

Manual e mecanizada, na primeira quinzena de março.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

1,22 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

-

CORPO

Alto



VINIFICAÇÃO

Prensado direto e fermentação entre 16°C e 18°C.

GUARDA

Sobre suas borras finas em contato com carvalho francês.



VISUAL

Cor amarela brilhante com reflexos dourados.



AROMAS

Intensas notas de frutas tropicais, baunilha e damascos maduros.



PALADAR

Redondo, textura cremosa, notas de frutas exóticas ao final.



GASTRONOMIA

Saladas, filet de peixe e queijos.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

306

750 ml

EAN 13: 7802940055392

DUN 14: 17802940055399

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,3 kg

Caixa: 18,5 x 27,5 x 30 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 29,5 cm

Pallet: 23 x 3 = 69 caixas