

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva MERLOT



302

750 ml

EAN 13: 7802940055361

DUN 14: 17802940055368

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

Merlot

COLHEITA

Manual e mecanizada, durante o mês de março.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,96 g/L

ACIDEZ

Média

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 profunda e brilhante.



AROMAS

Intensas notas de ameixa, cacau e avelãs torrados.



PALADAR

Corpo médio, fresco, com final complexo e taninos fundidos.



GASTRONOMIA

Carne de porco com molho agri-doce, frango assado e queijos suaves.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.