

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva PINOT NOIR



304

750 ml

EAN 13: 7802940055385

DUN 14: 17802940055382

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



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 com textura franco-argilosa e presença de granito coluvial.



CLIMA

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



TIPO DE UVA

Pinot Noir

COLHEITA

Manual e mecanizada, na metade de março.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

3,2 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Leve

CORPO

Médio



VINIFICAÇÃO

Maceração de 12-14 dias, temperatura de fermentação entre 18 e 22°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 cereja brilhante.



AROMAS

Nariz expresivo com notas de framboesa, morango e cedro.



PALADAR

Paladar suculento e textura cremosa, com taninos suaves sobre o final.



GASTRONOMIA

Atum, massas com molho branco e carnes brancas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.