

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva ROSÉ



307

750 ml

EAN 13: 7802940056818

DUN 14: 17802940056815

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

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.



### CLIMA

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



### TIPO DE UVA

95% Syrah e  
5% Cabernet Sauvignon

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

### COLHEITA

Manual e mecanizada,  
durante o início de março.

### TIPO

Seco

### TEOR ALCOÓLICO

13% vol.

### AÇÚCAR RESIDUAL

2,1 g/L

### ACIDEZ

Média

### TANINO

Alto

### CORPO

Médio



### VINIFICAÇÃO

Maceração por 2 a 4 horas em prensa, fermentação a baixa temperatura: <15°C.

### GUARDA

Em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser engarrafado.



### VISUAL

Cor rosa pálido brilhante.



### AROMAS

Notas de tangerina e frutas vermelhas.



### PALADAR

Entrada fresca na boca, expressiva e com final agradável.



### GASTRONOMIA

Aperitivos e massas.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.