

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva SAUVIGNON BLANC



305

750 ml

EAN 13: 7802940053299

DUN 14: 17802940053296

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

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

Sauvignon Blanc

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

COLHEITA

Manual e mecanizada, durante a segunda quinzena de fevereiro.

TIPO	TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCAR RESIDUAL
Seco	13% vol.	1,5 g/L
ACIDEZ	TANINO	CORPO
Alta	-	Médio



VINIFICAÇÃO

Prensado direto, o mosto é fermentado com muito pouca turbidez a uma temperatura de 15°C.

GUARDA

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



VISUAL

Cor amarela pálida com reflexos esverdeados.



AROMAS

Intensas notas cítricas, a grama recém cortada e aspargos.



PALADAR

Paladar fresco e suculento, de corpo médio e caráter herbal.



GASTRONOMIA

Sushi, ceviche ou como aperitivo.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.