

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva SYRAH



303

750 ml

EAN 13: 7802940055378

DUN 14: 17802940055375

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

Syrah

COLHEITA

Manual e mecanizada, na metade do mês de março.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

13,5% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,78 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.



AROMAS

Notas de amora, cedro, pimenta preta e torrefação.



PALADAR

Taninos suaves, paladar succulento com abundante fruta vermelha e negra.



GASTRONOMIA

Steak, queijos e hambúrgueres.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.