TORO DE PIEDRA

Huaquén
CARMÉNÈRE



8384 - Unitário
26384 - Caixa com 6 un.
750 ml
EAN 13: 7802940058065
DUN 14: 57802940058060
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa unitário: 2,35 kg
Caixa: 34 x 11 x 11 cm
Garrafa: 9 x 9 x 30 cm
Pallet: 1 x 1 = 1 caixa

TERROIR
Vale do Maule, Huaquén, Chile

SOLO
Sedimentar, raso, franco-argiloso marrom avermelhado, desenvolvido sobre arenito compacto.

TIPO DE UVA
Carménère

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira de Carménère

COLHEITA
Manual com seleção no vinhedo, no final de março

CLIMA
Mesoclima específico de um verão muito cálido e seco, que permite um amadurecimento prematuro, preservando o frescor e acidez natural.

TIPO	TEOR ALCOÓLICO	AÇÚCAR RESIDUAL
Seco	14% vol.	2,57 g/L
ACIDEZ	**TANINO**	**CORPO**
Média	Médio	Alto

FERMENTAÇÃO
Maceração tradicional bordalesa larga com pré-fermentação a frio e envelhecimento com extração moderada através de remontagens arejadas.

BARRICA
20 meses em barricas francesas de 225 litros, 50% novas e 50% de um ano.

VISUAL
Vermelho escuro profundo, com matizes violáceas.

AROMAS
Aroma elegante de frutos vermelhos, pimenta e especiarias, suavemente envoltos pelo cedro e pelo leve tostado do carvalho francês.

PALADAR
Boca concentrada e de grande amplitude, desenvolve-se sobre seus taninos maduros, de leve sensação doce, finalizando em notas de cedro e especiarias.

GASTRONOMIA
Gastronomia italiana e carnes assadas.

Temperatura ideal de serviço entre 16 e 18°C.