TORO DE PIEDRA

Rincón de Los Vientos

CABERNET SAUVIGNON

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

TERROIR
Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile

TIPO DE UVA
Cabernet Sauvignon

SOLO
Profundo com textura franco-argilosa com granito coluvial devido à erosão das colinas.

CLIMA
Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas, primaveras muito frias, verões muito quentes e invernos suaves. Grandes diferenças de temperatura entre o dia e a noite e constantes brisas costeiras durante a tarde.

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Latada.

COLHEITA
Manual com seleção no vinhedo, na metade de abril.

FERMENTAÇÃO
25-30 dias de maceração, incluindo maceração pré-fermentativa a frio de 48 horas. Fermentação a temperaturas situadas entre 26 e 28°C.

GUARDA
16 a 18 meses em barricas de carvalho francês, 35% novas.

VISUAL
Cor púrpura profunda.

AROMAS
Notas intensas de ameixas, cerejas, alcaçuz, baunilha e cacau.

PALADAR
Vinho de grande volume, com taninos amáveis e aromas de cereja e cedro.

GASTRONOMIA
Javali assado, carré de cordeiro e camarões grelhados.

CONDIÇÕES DE GUARDA
Mínimo 8 anos de conservação horizontal em boas condições de temperaturas e higrometria.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

390
750 ml
EAN 13: 7802940045645
DUN 14: 17802940045642
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 6 unidades: 9,2 kg
Caixa: 17,5 x 25,5 x 31 cm
Garrafa: 8,3 x 8,3 x 30,3 cm
Pallet: 25 x 4 = 100 caixas