

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

310

750 ml

EAN 13: 7802940730701

DUN 14: 27802940730705

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



TERROIR

Lolol - Valle de Colchagua - Chile

TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

SOLO

Franco-pardos, mistura de cinzas vulcânicas (Trumaos). Possui altos conteúdos de matéria orgânica e uma alta capacidade de retenção de água.

CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão muito quentes.

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Latada.

COLHEITA

Manual com seleção do vinhedo, durante a primeira quinzena de abril.

FERMENTAÇÃO

Maceração pré-fermentativa a frio (2-4 dias). Maceração total de 3-4 semanas. Temperaturas de fermentação entre 28-30°C.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês e americano. 15% das barricas americanas novas.



VISUAL

Cor vermelha rubi profunda com reflexos azulados.



AROMAS

Notas intensas de especiarias, ameixa, cássis, bosque e cedro.



PALADAR

Boca vivaz, volumosa, final sobre taninos sedosos e notas de especiarias.



GASTRONOMIA

Carnes de caça, assados gordurosos e queijos curados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos