TORO DE PIEDRA

Gran Reserva
MERLOT

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

TERROIR
Sagrada Família - Valle de Curicó - Chile

TIPO DE UVA
Merlot

SOLO
Franco-argiloso pardo escuro. Estes solos retêm de maneira excelente a água e os nutrientes necessários para a vide.

CLIMA
Temperado, moderadamente quente com um regime mediterrâneo de chuvas. Dias de verão moderadamente quentes influenciados pela Cordilheira da Costa.

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira vertical.

COLHEITA
Manual com seleção do vinhedo, durante o final de março.

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
Rubi profundo brilhante.

AROMAS
Aromas a morangos e notas sutis de pimentão vermelho assado acompanhado de notas defumadas e de chocolate.

PALADAR
Entrada suave, boa estrutura e acidez equilibrada, final suculento.

GASTRONOMIA
Lasanha, pizza quatro queijos e fraldinha assada.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA
• 10 anos

312
750 ml
EAN 13: 7802940016706
DUN 14: 17802940016703
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