TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva

CABERNET SAUVIGNON

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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.

TIPO DE UVA
Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO
14% vol.

CLIMA
Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira vertical e latada.

COLHEITA
Manual e mecanizada, entre final de março e final de abril.

VINIFICAÇÃO
Maceração de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

GUARDA
Por três 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
Intenso nariz de fruta vermelha e negra, baunilha e chocolate.

PALADAR
Corpo redondo, estruturado e notas torradas.

GASTRONOMIA
Carnes Grelhadas, queijos e pratos apimentados.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA
- Temperatura: 8°C a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- 2 anos

300
750 ml
EAN 13: 7802940053275
DUN 14: 17802940053272
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 6 unidades: 7,20 kg
Caixa: 16,5 x 25 x 30,5 cm
Garrafa: 7,5 x 7,5 x 3,2 cm
Pallet: 28 x 4 = 112 caixas