

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva CARIGNAN



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



TERROIR

Melozal - Valle del Maule - Chile

TIPO DE UVA

Carignan

SOLO

Franco-pardos com depósitos aluviais. São solos com boa drenagem e alta quantidade de nutrientes.

CLIMA

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

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Cabeceira alta.

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 25-28°C.

GUARDA

12 meses em barricas de carvalho francês de 2, 3 e 4 anos.



VISUAL

Cor vermelha cereja brilhante.



AROMAS

Nariz intenso a framboesa, morango, notas florais, cedro e bosque.



PALADAR

Entrada viva na boca, corpo redondo, terminando sobre notas frescas de frutas vermelhas.

316

750 ml

EAN 13: 7802940038418

DUN 14: 17802940038415

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



GASTRONOMIA

Aperitivos e carnes vermelhas.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.