TORO DE PIEDRA

Gran Reserva
CHARDONNAY

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

TERROIR
Arquén - Valle del Maule - Chile

TIPO DE UVA
Chardonnay

SOLO
Franco-pardo, com mistura de cinzas vulcânicas e altos conteúdos de matéria orgânica e capacidade de retenção de água.

CLIMA
Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência da Cordilheira dos Andes, devido a sua proximidade.

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira vertical.

COLHEITA
Manual com seleção do vinhedo, durante a segunda quinzena de março.

FERMENTAÇÃO
Fermentação em barricas de carvalho de no mínimo 4 anos.

GUARDA
8 meses em barricas de carvalho de mais de 4 anos e com batonnage nos primeiros 2 meses.

VISUAL
Amarelo palha com reflexos dourados.

AROMAS
Aroma intenso de frutas tropicais, flores de amêndoa e cedro.

PALADAR
Acidez vibrante, porém equilibrada.

GASTRONOMIA
Peixes Gordurosos, queijos e coelho.

POTENCIAL DE GUARDA
• 10 anos.

Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

318
750 ml
EAN 13: 7802940001801
DUN 14: 27802940001805
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