TORO DE PIEDRA

Edición Costera

SAUVIGNON BLANC

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

TERROIR
Tapihue - Casablanc - Chile

TIPO DE UVA
Sauvignon Blanc

SOLO
Vinhedos ao pé das colinas, tipo de solo franco-argiloso.

CLIMA
Temperado fresco com um regime mediterrâneo de chuvas. Influência direta do Oceano Pacífico.

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira vertical.

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

FERMENTAÇÃO
Fermentação em tonéis de aço inoxidável com bâtonnage ao final e depois da fermentação.

GUARDA
Em tonéis de aço inoxidável sobre todas as suas borras.

VISUAL
Cor amarelo pálido com reflexos esverdeados.

AROMAS
Nariz intenso a maracujá, toranja, lima e ervas frescas.

PALADAR
Acidez marcada na entrada da boca, perfil vertical com sensação salina no final.

GASTRONOMIA
Aperitivos, mariscos crus e ceviche.

Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

POTENCIAL DE GUARDA
Mínimo 4 anos de conservação horizontal em boas condições de temperatura e higrometria.

317
750 ml
EAN 13: 7802940052650
DUN 14: 17802940052657
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