TORO DE PIEDRA

Colección Diamante

MERLOT

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

389
750 ml
EAN 13: 7802940050885
DUN 14: 57802940050880
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa com 2 unidades: 4,2 kg
Caixa: 32,5 x 21,5 x 10 cm
Garrafa: 8,8 x 8,8 x 29,5 cm

TERROIR
Entre Cordilheira, Sagrada Familia e Vale do Curicó

TIPO DE UVA
Merlot

SOLO
Leito do rio, zona de terraço, solos aluviais, com carga significativa de seixos arrendodados e areia em profundidade.

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

SISTEMA DE CONDUÇÃO
Espaldeira vertical.

COLHEITA
Colheita manual com seleção no vinhedo, durante a segunda quinzena de março.

FERMENTAÇÃO
Maceração pré-fermentativa a frio de 2 a 4 dias.
Maceração total de 3 a 4 semanas.
Temperatura de fermentação entre 28 e 30°C.

GUARDA
22 meses em barricas francesas novas.

VISUAL
Cor rubi profunda.

AROMAS
Nariz intenso de frutas negras, especiarias, cedro e bosque.

PALADAR
Boca fresca e ampla, que termina sobre notas úmidas de bosque.

GASTRONOMIA
Carnes vermelhas e frios.

Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

POTENCIAL DE GUARDA
Mínimo 8 anos de conservação horizontal em boas condições de temperatura e higrometria.