

TORO DE PIEDRA

Gran Reserva

SAUVIGNON BLANC BARRICADO



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA



TERROIR

Arquén - Valle del Maule - Chile

TIPO DE UVA

Sauvignon Blanc

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 primeira quinzena de março.

FERMENTAÇÃO

Fermentação em tanques de aço inoxidável a baixa temperatura: 13 a 15°C.

GUARDA

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



VISUAL

Amarelo palha.



AROMAS

Notas de fruta branca, cítricas, cedro e fruta exótica.



PALADAR

Boca de entrada fresca, com evolução redonda e notas de fruta tropical, final suculento.



GASTRONOMIA

Peixes e mariscos frescos.

POTENCIAL DE GUARDA

• 10 anos.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

319

750 ml

EAN 13: 7802940014269

DUN 14: 17802940014266

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 8,5 kg

Caixa: 19,5 x 29 x 30,5 cm

Garrafa: 8,8 x 8,8 x 29,5 cm

Pallet: 20 x 4 = 80 caixas