

# TORO DE PIEDRA

## Vinho Reserva ROSÉ



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

307

750 ml

EAN 13: 7802940056818

DUN 14: 17802940056815

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 7,2 kg

Caixa: 16,5 x 25 x 30,5 cm

Garrafa: 7,5 x 7,5 x 30,2 cm

Pallet: 28 x 4 = 112 caixas



### ESTILO

Uma criteriosa seleção de uvas da zona central do Chile, uma vinificação cuidadosa e a utilização de carvalho francês compõem a receita para alcançar estes atrativos vinhos certificados, sustentáveis e veganos.



### TERROIR

Valle Central - Chile

### SOLO

Maioria solos profundos de textura franco-argilosa.

### TIPO DE UVA

95% Syrah e  
5% Cabernet Sauvignon

### GRAU ALCOÓLICO

13% vol.

### CLIMA

Temperado quente com um regime mediterrâneo de chuvas e uma ampla variação entre temperaturas diurnas e noturnas.

### SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira vertical e latada.

### COLHEITA

Manual e mecanizada, durante o início de março.

### VINIFICAÇÃO

Maceração por 2 a 4 horas em prensa, fermentação a baixa temperatura: <15°C.

### GUARDA

Em tanques de aço inoxidável sobre suas borras finas até ser engarrafado.



### VISUAL

Cor rosa pálido brilhante.



### AROMAS

Notas de tangerina e frutas vermelhas.



### PALADAR

Entrada fresca na boca, expressiva e com final agradável.



### GASTRONOMIA

Aperitivos e massas.



Temperatura ideal de serviço entre 8 e 10°C.

### CONDIÇÕES DE GUARDA

- Temperatura: 8°C a 20°C
- Umidade: 65 a 75%
- Sem luz direta na garrafa
- 2 anos