

TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva CABERNET SAUVIGNON



IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

386

375 ml

EAN 13: 7802940053824

DUN 14: 17802940053821

NCM: 2204.21.00

CEST: 02.024.00

Caixa com 12 unidades: 10,5 kg

Caixa: 26 x 19 x 25 cm

Garrafa: 6,4 x 6,4 x 24 cm

Pallet: 22 x 4 = 88 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

Profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

TIPO DE UVA

Cabernet Sauvignon

GRAU ALCOÓLICO

14% 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, entre final de março e final de abril.

VINIFICAÇÃO

Maceração de duas semanas, extração suave e temperaturas entre 26 e 28°C.

GUARDA

Por três meses o vinho é mantido sobre suas borras finas em contato com carvalho francês. Em seguida, continua em tanques de aço inoxidável até ser engarrafado.



VISUAL

Cor vermelha profunda.



AROMAS

Intenso nariz de fruta vermelha e negra, baunilha e chocolate.



PALADAR

Corpo redondo, estruturado e notas torradas.



GASTRONOMIA

Carnes Grelhadas, queijos e pratos apimentados.



Temperatura ideal de serviço entre 14 e 16°C.

CONDIÇÕES DE GUARDA

• Temperatura: 8°C a 20°C

• Umidade: 65 a 75%

• Sem luz direta na garrafa

• 2 anos