TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva

CARMÉNÈRE

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

301
750 ml
EAN 13: 7802940053282
DUN 14: 17802940053289
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
Profundo e rochoso com textura franco-arenosa.

TIPO DE UVA
Carménère

GRAU ALCOÓLICO
13,5% 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, na segunda quinzena 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 rubi intensa com toques violetas.

AROMAS
Nariz muito expressivo com toques de amora, mocha e notas de especiarias.

PALADAR
Boca concentrada e com final intenso e sedoso.

GASTRONOMIA
Queijos, massas com molho vermelho e carnes vermelhas.

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