TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva

SYRAH

IMAGEM MERAMENTE ILUSTRATIVA

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
Syrah

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 metade do mês de março.

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
Notas de amora, cedro, pimenta preta e torrefação.

PALADAR
Taninos suaves, paladar suculento com abundante fruta vermelha e negra.

GASTRONOMIA
Steak, queijos e hambúrgueres.

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

303
750 ml
EAN 13: 7802940055378
DUN 14: 17802940055375
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