TORO DE PIEDRA

Vinho Reserva

SAUVIGNON BLANC

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
Aluviais superficiais de textura franco-arenosa com subsolo composto de rochas redondas em uma matriz arenosa.

TIPO DE UVA
Sauvignon Blanc

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 a segunda quinzena de fevereiro.

VINIFICAÇÃO
Prensado direto, o mosto é fermentado com muito pouca turbidez a uma temperatura de 15°C.

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

VISUAL
Cor amarela pálida com reflexos esverdeados.

AROMAS
Intensas notas cítricas, a grama recém cortada e aspargos.

PALADAR
Paladar fresco e suculento, de corpo médio e caráter herbal.

GASTRONOMIA
Sushi, ceviche ou como aperitivo.

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

305
750 ml
EAN 13: 7802940053299
DUN 14: 17802940053296
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