# TORO DE PIEDRA

## *Vinho Reserva*

### PINOT NOIR

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 com textura franco-argilosa e presença de granito coluvial.

**TIPO DE UVA**
Pinot Noir

**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, na metade de março.

**VINIFICAÇÃO**
Maceração de 12-14 dias, temperatura de fermentação entre 18 e 22°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 cereja brilhante.

**AROMAS**
Nariz expresivo com notas de framboesa, morango e cedro.

**PALADAR**
Paladar suculento e textura cremosa, com taninos suaves sobre o final.

---

**GASTRONOMIA**
Atum, massas com molho branco e carnes brancas.

Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.

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

**304**
750 ml
EAN 13: 7802940055385
DUN 14: 17802940055382
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