

TORO DE PIEDRA

Espumante

BRUT BRANCO

MÉTODO TRADICIONAL

O Toro de Piedra Brut nasce de uma tradição forjada com paixão. Após 25 anos de história no Brasil, a aliança entre as famílias Achurra e Basso dá vida a um vinho espumante que celebra a confiança, a amizade e a excelência.



ESTILO

Vinho espumante maduro e sofisticado



ORIGEM

Serra Gaúcha - Rio Grande do Sul



TIPO DE UVA

60% Chardonnay

40% Blend de uvas brancas

SUR LIE

6 meses

TIPO

Brut

TEOR ALCOÓLICO

12% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

10 g/L

ACIDEZ

Alta

TANINO

-

CORPO

Leve



VISUAL

Amarelo-ouro brilhante, marcado por um perlage fino e persistente que forma um colar elegante na superfície.



AROMAS

Une frutas frescas e cítricas a notas de abacaxi, confeitaria, torrefação e um toque amanteigado.



PALADAR

Cremoso e vibrante, com acidez refrescante e um final persistente que ecoa frutas maduras e pâtisserie.



GASTRONOMIA

Perfeito com mariscos e petiscos como queijos e brusquetas agrídoces.



Temperatura ideal de serviço entre 4 e 6°C.

8378 - Unitário

378 - Caixa com 6 un.

750 ml

EAN 13: 7897015213173

DUN 14: 27897015213177

NCM: 2204.10.10

CEST: 02.024.00

Caixa com 6 unidades: 9,50 kg

Caixa: 30,5 x 20,5 x 30,5 cm

Garrafa: 10 x 10 x 30 cm

Pallet: 20 x 3 = 60 caixa