

TORO DE PIEDRA

Huaquén
CARMÉNÈRE



8384 - Unitário
26384 - Caixa com 6 un.
750 ml
EAN 13: 7802940058065
DUN 14: 57802940058060
NCM: 2204.21.00
CEST: 02.024.00
Caixa unitário: 2,35 kg
Caixa: 34 x 11 x 11 cm
Garrafa: 9 x 9 x 30 cm
Pallet: 1 x 1 = 1 caixa



TERROIR

Vale do Maule, Huaquén, Chile



SOLO

Sedimentar, raso, franco-argiloso
marrom avermelhado, desenvolvido
sobre arenito compacto.



CLIMA

Mesoclima específico de um verão muito quente e seco, que permite um amadurecimento prematuro, preservando o frescor e acidez natural.



TIPO DE UVA

Carménère

SISTEMA DE CONDUÇÃO

Espaldeira de Carménère

COLHEITA

Manual com seleção no
vinhedo, no final de março

TIPO

Seco

TEOR ALCOÓLICO

14% vol.

AÇÚCAR RESIDUAL

2,57 g/L

ACIDEZ

Média

TANINO

Médio

CORPO

Alto



FERMENTAÇÃO

Maceração tradicional bordalesa larga com pré-fermentação a frio e envelhecimento com extração moderada através de remontagens arejadas.

BARRICA

20 meses em barricas francesas de 225 litros, 50% novas e 50% de um ano.



VISUAL

Vermelho escuro profundo, com matizes violáceos.



AROMAS

Aroma elegante de frutos vermelhos, pimenta e especiarias, suavemente
envoltos pelo cedro e pelo leve tostado do carvalho francês.



PALADAR

Boca concentrada e de grande amplitude, desenvolve-se sobre seus
taninos maduros, de leve sensação doce, finalizando em notas de cedro e
especiarias.



GASTRONOMIA

Gastronomia italiana e carnes assadas.



Temperatura ideal de serviço entre 12 e 14°C.