TORO DE PIEDRA

COLECCIÓN DIAMANTE

NOBLE - LATE HARVEST

VARIEDAD
90% Savugnon Blanca - 10% Semillón

DENOMINACIÓN
Valle Curicó

NOTA DE CATA
Amarillo dorado.

Nariz intensa de durazno blanco, miel de acacia, limón amarillo y cedro.

Boca fresca, buena evolución y equilibro entre alcohol, acidez y azúcar.

MARIDAJE
Aperitivo, quesos maduros y azules, frutos secos, chocolate.

SERVIR A
6 **8-10°C** 20

POTENCIAL Y CONDICIONES DE GUARDA
Minimo 8 años conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría. Temperaturas 8-20°C, Humedad 65-75%, Sin luz directa a la botella.

RECONOCIMIENTOS
Descorchados 2023 92 PUNTOS

LA CAV 94 PUNTOS

ORIGEN - SAGRADA FAMILIA

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Parrón español.

SUELO
Franco arcilloso oscuro. En estos terrenos bajo la conducción tipo parrón, existe mayor humedad, lo cual beneficia el desarrollo de la botrytis buscada para nuestro Late Harvest.

CLIMA
Templado, moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente calidos influenciados por la Cordillera de la Costa.

VINIFICACIÓN

COSECHA
Cosecha Manual con selección en el viñedo

VINIFICACIÓN
Prensado directo, fermentación del mosto no decantado en cuba de acero inoxidable.

GUARDA
32 meses en barricas francesas antiguas.

ENÓLOGO
Benoît Fitte