



TORO DE PIEDRA

COLECCIÓN DIAMANTE




VARIEDAD

Merlot

DENOMINACIÓN

Entre Cordillera,
Sagrada Familia, Valle de Curicó.

NOTA DE CATA

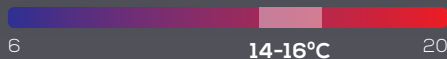
-  Color rubí profundo.
-  Naríz intensa de frutos negros, especias, cedro y bosque.
-  Boca fresca, amplia que termina sobre notas húmedas de bosque.

MARIDAJE



Carnes rojas, fiambres

SERVIR A



POTENCIAL DE GUARDA

Mínimo 8 años conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría.

RECONOCIMIENTOS



ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELO

Franco arcilloso pardo-oscuro. Estos suelos retienen de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la vid.

CLIMA

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

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Segunda quincena de Marzo.

VINIFICACIÓN

Maceración prefermentativa al frío (2-4 días). Maceración total de 3-4 semanas. Temperaturas de fermentación 28-30°C.

GUARDA

22 meses en barricas francesas nuevas

ENÓLOGO

Benoit Fitte