



# TORO DE PIEDRA

## COLECCIÓN DIAMANTE




### VARIEDAD

Mourvedre

### DENOMINACIÓN

Entre Cordillera,  
Sagrada Familia, Valle de Curicó.

### NOTA DE CATA

-  Color cereza con reflejos rojos.
-  Naríz intensa de frutilla madura, higo seco, lavanda, cedro y bosque.
-  Boca redonda con acidez balanceada y taninos sedosos.

### MARIDAJE



Carnes rojas, carnes blancas.

### SERVIR A



### POTENCIAL DE GUARDA

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

### RECONOCIMIENTOS



### ORIGEN

### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Cabeza baja.

### SUELO

Pulverizado granítico en piedemonte.

### 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. Primera quincena de Marzo.

### VINIFICACIÓN

18 a 20 días de maceración en estanques de 1,000 Lts con parte de racimos enteros. Extracción por pisoneos con mantención de temperaturas entre 18°C y 25°C.

### GUARDA

36 meses en barricas roble francés antiguo sin trasiegos.

### ENÓLOGO

*Benoit Fitte*



@vinostorodepiedra

[www.torodepiedra.com](http://www.torodepiedra.com)