



# TORO DE PIEDRA

## COLECCIÓN DIAMANTE




### VARIEDAD

Pinot Noir

### DENOMINACIÓN

Costa,  
Tapihua, Valle de Casablanca,

### NOTA DE CATA

-  Color cereza clara.
-  Nariz discreta, seria, aromas de frutos rojos, tierra y bosque.
-  Boca de acidez balanceada, redonda, larga y con buena tensión.

### MARIDAJE



Quesos, carnes rojas.

### 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

Viñedos de faldas de cerro, tipo de suelos franco arcillosos.

### CLIMA

Templado fresco, con régimen mediterráneo de lluvias. Influencia directa del Océano Pacífico.

### VINIFICACIÓN

### COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Inicio de Abril.

### 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

22 meses en cuba esférica de concreto sin trasiego.

### ENÓLOGO

*Benoit Fitte*