



TORO DE PIEDRA

- BRUT -

VARIEDAD

Chardonnay

DENOMINACIÓN

Arquén, Valle del Maule, Chile.

NOTA DE CATA

-  Color amarillo pálido, lindos cordones de burbujas finas y corola de espuma importante.
-  Nariz muy típica de Chardonnay, franca, con aromas florales y cítricos.
-  Boca bien repartida con final seco y fresco.

MARIDAJE



Mariscos, aperitivo.

SERVIR A



CONDICIONES DE GUARDA ÓPTIMA

Temperaturas 8-20°C, Humedad 65-75%, Sin luz directa a la botella.

RECONOCIMIENTOS



ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parrón español.

SUELO

Franco pardo, en mezcla con cenizas volcánicas, con altos contenidos de materia orgánica y capacidad de retención de agua.

CLIMA

Templado fresco, con régimen mediterráneo de lluvias. Influencia de la cordillera de los Andes por su cercanía.

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Primera quincena de Febrero.

VINIFICACIÓN

Fermentación en cubas de acero inoxidable con batoneos en final y después de fermentación.

GUARDA

Parte en cubas de acero inoxidable sobre todas sus lías y parte en barricas de roble frances antiguas.

TOMA DE ESPUMA

Segunda fermentación en cuba cerrada (Charmat).

ENÓLOGO

Benoit Fitte



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com