



# TORO DE PIEDRA

- BRUT -




## VARIEDAD

Chardonnay

## DENOMINACIÓN

Arquén, Valle del Maule, Chile.

## NOTA DE CATA

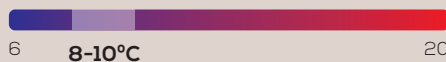
-  Color amarillo pálido, lindos cordones de burbujas finas y corola de espuma importante.
-  Nariz muy típica de Chardonnay, franca, con aromas florales y cítricos.
-  Boca bien repartida con final seco y fresco.

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