



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN

Lolol, Valle de Colchagua, Chile.

NOTA DE CATA

- Color rojo rubi intenso.
- Intensa nariz, de frutos negros, bosque, cedro y regaliz.
- Boca fresca de cuerpo amplio.
- Aromas de bosque y regaliz acompañan el vino hasta el final.

MARIDAJE



Carnes rojas, carnes blancas.

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 pardos, en mezcla con cenizas volcánicas (Trumaos). Posee altos contenidos de materia orgánica y una alta capacidad de retención del agua.

CLIMA

Templado cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano muy calidos.

VINIFICACIÓN

COSECHA

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

VINIFICACIÓN

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

GUARDA

12 meses en barricas de roble francés y americano. 15% barricas americanas nuevas.

ENÓLOGO

Benoit Fitte