TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

VARIEDAD
Carignan

DENOMINACIÓN
Melozal, Valle del Maule, Chile.

NOTA DE CATA

Color rojo cereza profundo.

Nariz intensa a frambuesa, fresa, notas florales, cedro y bosque.

Entrada en boca viva, cuerpo redondo, terminado sobre notas frescas de frutos rojos.

MARIDAJE

Aperitivo, carnes rojas.

SERVIR A

6 — **14-16ºC** — 20

CONDICIONES DE GUARDA ÓPTIMA

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

RECONOCIMIENTOS

Descorchados 92 Puntos 2019 · Medalla de Oro Chile Catador Wine Awards 2019 · Decanter World Wine Awards 2019 90 Points · 91 Pts. JamesSuckling.com

ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN
Cabeza alta.

SUELO
Francos pardos, con depósitos aluviales. Son suelos con buen drenaje y alta cantidad de nutrientes.

CLIMA
Templado cálido, con régimen mediterráneo de lluvias.

VINIFICACIÓN

COSECHA
Cosecha Manual con selección en el viñedo. Final de Marzo.

VINIFICACIÓN
Maceracipon prefermentativa al frio (2-4 días). Maceración total de 3-4 semanas. Temperaturas defermentación 25-28°C.

GUARDA
12 meses en barricas de roble francés de dos, tres y cuatro años.

ENÓLOGO
Benoît Fitte