



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -




VARIEDAD

85% Carménère
15% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN

Huaquén, Valle del Maule, Chile.

NOTA DE CATA

-  Color rojo rubí profundo con reflejos azulados.
-  Intensas notas de especias, ciruela, casis, bosque y cedro.
-  Boca vivaz, voluminosa, final sobre taninos sedosos y notas especiadas.

MARIDAJE



Carnes blancas, carnes rojas.

SERVIR A



6 14-16°C 20

CONDICIONES DE GUARDA ÓPTIMA

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

RECONOCIMIENTOS



ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELO

Franco arcilloso rojizo y Piedemonte. Estos retienen de manera óptima el agua y los nutrientes necesarios para la vid.

CLIMA

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

VINIFICACIÓN

COSECHA

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

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 Fille



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com