



# TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -




## VARIEDAD

Chardonnay

## DENOMINACIÓN

Arquén, Valle del Maule, Chile.

## NOTA DE CATA

-  Amarillo pajizo con reflejos dorados.
-  Aroma intenso de frutas tropicales, flores de almendra y cedro.
-  Vibrante acidez que se equilibra con la textura cremosa.

## MARIDAJE



Pescados, carne blanca.

## SERVIR A



## 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 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. Segunda quincena de Marzo

### VINIFICACIÓN

Fermentación en barricas de roble de mínimo 4 años.

### GUARDA

8 meses en barricas de roble de más de 4 años y con batoneos los primeros dos meses.

### ENÓLOGO

*Benoit Fitte*