



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

VARIEDAD

92% Petit Verdot
8% Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN

Sagrada Familia, Valle de Curicó.

NOTA DE CATA



Color granate profundo.



Notas de frutas negras, chocolate con menta, bosque y un toque de vainilla.



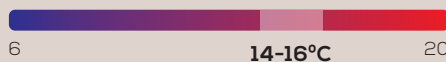
Amplio con taninos sedosos, aromas especiados muy intensos y persistentes.

MARIDAJE



Carnes rojas, quesos.

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

Aluvial, franco. Nacen de ríos antiguos, poseen buen drenaje y alta presencia de piedras, lo que ayuda a mantener de noche las temperaturas cálidas obtenidas durante el día.

CLIMA

Templado, moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente calidos influenciados por la Cordillera de la Costa.

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Primera semana 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