



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -




VARIEDAD

Pinot Noir

DENOMINACIÓN

Valle de Casablanca, Chile.

NOTA DE CATA

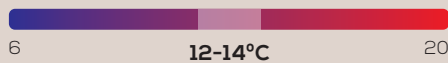
-  Color rojo cereza brillante.
-  Nariz de aromas sutiles de frutilla madura, especias y cedro.
-  Boca de ataque fresco, taninos fundidos y final sobre frutilla.

MARIDAJE



Aperitivo, fiambres.

SERVIR A



CONDICIONES DE GUARDA ÓPTIMA

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



ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Espaldera vertical.

SUELO

Viñedos de faldas de cerro, tipo de suelos franco arcillosos.

CLIMA

Templado fresco, con régimen mediterráneo de lluvias. influencia directa del Océano Pacífico.

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Inicio de Abril.

VINIFICACIÓN

18 a 20 días de maceración. Extracción muy suave por remontajes cortos, en temperaturas entre 18°C y 25°C.

GUARDA

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

ENÓLOGO

Benoit Fitte