



# 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*