



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

Edición Costera




VARIEDAD

Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN

Tapihue, Casablanca, Chile.

NOTA DE CATA

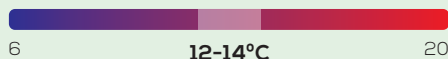
-  Color amarillo pálido con reflejos verdosos.
-  Nariz intensa de maracuya, pomelo, lima y hierbas frescas.
-  Acidez marcada en la entrada de boca, perfil vertical con sensación salina en el final.

MARIDAJE



Aperitivo, mariscos crudos, ceviche.

SERVIR A



CONDICIONES DE GUARDA ÓPTIMA

Minimó 4 años conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría.



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. Final de marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación en cubas de acero inoxidable con batoneos en final y después de fermentación.

GUARDA

En cubas de acero inoxidable sobre todas sus lías.

ENÓLOGO

Benoît Fitte



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com