



TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

VARIEDAD

Sauvignon Blanc

DENOMINACIÓN

Arquén, Valle del Maule, Chile.

NOTA DE CATA



Amarillo pajizo.



Notas a fruta blanca, cítricos, cedro y fruta exótica.



Boca de entrada fresca, con evolución redonda y notas a fruta tropical, final jugoso.

MARIDAJE



Pescados, Mariscos frescos.

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. Primera quincena de Marzo.

VINIFICACIÓN

Fermentación en cubas de acero inoxidable a baja temperatura 13-15°C.

GUARDA

10 meses en barricas de roble de más de 4 años con batoenos los primeros dos meses.

ENÓLOGO

Benoit Fitte