



# TORO DE PIEDRA

- GRAN RESERVA -

## VARIEDAD

50% Syrah  
50% Cabernet Sauvignon

## DENOMINACIÓN

Sagrada Familia, Valle de Curicó.

## NOTA DE CATA

- Color rubi profundo.
- Nariz intensa de bosque, frutos rojos, cedro y zetas.
- Boca fresca, amplia, taninos vibrantes y final sobre notas de bosque.

## MARIDAJE



Carnes rojas, carnes blancas.

## 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 arcilloso pardo-rojizo y Piedemonte. Los viñedos tienen exposición sur, obteniendo mayor sol de mañana, lo cual ayuda a guardar mayor acidez en las uvas..

## CLIMA

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

## VINIFICACIÓN

### COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo. Final de Marzo.

### 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

*Benoît Fitté*