



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.



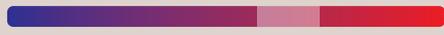
Boca fresca, amplia, taninos vibrantes y final sobre notas de bosque.

MARIDAJE



Carnes rojas, carnes blancas.

SERVIR A



6 14-16°C 20

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 Fille



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com