



TORO DE PIEDRA

Rincón de los Vientos

VARIEDAD

Cabernet Sauvignon

DENOMINACIÓN

Sagrada Familia, Valle de Curicó.

NOTA DE CATA

-  Color púrpura profundo.
-  Notas intensas de ciruelas, cerezas, regaliz, vainilla y cacao.
-  Vino de gran volumen, con taninos amables y aromas a cereza y cedro.

MARIDAJE



Carnes rojas, carnes blancas.

SERVIR A



POTENCIAL Y CONDICIONES DE GUARDA

10 años. Conservado horizontal en buenas condiciones de temperaturas e higrometría. Temperaturas 8-20°C, Humedad 65-75%, Sin luz directa a la botella.

RECONOCIMIENTOS



ORIGEN

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Parrón español.

SUELO

Profundo, de textura franco arcillosa con granito coluvial por la erosión de los cerros.

CLIMA

Templado cálido con un régimen de lluvias mediterráneo, primaveras muy frías, veranos muy calurosos e inviernos suaves; grandes diferencias de temperatura entre día y noche, y constantes brisas costeras durante la tarde.

VINIFICACIÓN

COSECHA

Cosecha Manual con selección en el viñedo, durante la primera quincena de Abril.

FERMENTACIÓN

25-30 días de maceración, incluyendo maceración prefermentativa al frío de 48 horas. Fermentación a temperaturas situadas entre 26°C y 28°.

GUARDA

16 a 20 meses en barricas de roble francés. 35% nuevas.

ENÓLOGO

Benoit Fitte



@vinostorodepiedra

www.torodepiedra.com