



TORO DE PIEDRA

GRAN RESERVA

CARMÉNÈRE

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle del Maule
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,2 g/L (Expresada como ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L
VENDIMIA	2017

CLIMA

Clima templado moderadamente cálido, con régimen mediterráneo de lluvias. Días de verano moderadamente cálidos influenciados por la Cordillera de la Costa, con gran diferencial térmico entre el día y la noche. La fresca brisa costera que los viñedos reciben durante la tarde ayuda a mantener temperaturas moderadamente cálidas en verano. La precipitación anual promedia 600 milímetros, con lluvias que se concentran principalmente en los meses de invierno.

VIÑEDOS

Año de Plantación: 2000

Sistema de conducción: Espaldera vertical

Densidad: 5.000 plantas/hectárea

Rendimiento: 10 ton/hectárea

Tipo cosecha: Manual con doble selección en el viñedo durante la segunda quincena de abril.

Suelo: Suelos poco profundos, franco-arcillosos, pardo rojizos con carga importante de gravillas, desarrollado a partir de un substrato constituido de rocas metamórficas altamente meteorizadas.

VINIFICACIÓN

Maceración: 20-25 días, incluyendo maceración pre-fermentativa por 4 días a temperaturas inferiores a 10°C.

Extracción: Remontaje tradicional.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus), a temperaturas entre 25°C y 28°C.

Guarda: 12 meses en barricas de roble americano y francés.

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color rojo rubí profundo con reflejos azulados.

Nariz: Intensas notas de especias, ciruela, casis, bosque y café torrefactado.

En boca: Buen volumen, vivaz y que termina sobre taninos sedosos y notas a bosque.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Carne roja asada.