

TORO DE PIEDRA

GRAN RESERVA

LATE HARVEST 2013



DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN	Sauvignon Blanc 90% - Semillon 10%
ALCOHOL	14° GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,2 g/L (Expresada como ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	90 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con régimen de lluvias de tipo mediterráneo, marcado por grandes amplitudes térmicas entre día y noche, consecuencia de las proximidades del océano Pacífico (80 km) y de la Cordillera de los Andes (60 km). 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/ha

Rendimiento: 6-10 ton/ha

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen. Segunda quincena de abril.

Suelo: Suelos franco arcilloso con coluvión granítico proveniente de la erosión del cerro.

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 amarillos dorado.

Nariz: Nariz inteza de duraznos, nueces, almendra y miel.

En boca: Amplio y balanceado, gracias a una buena acidez.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Ragú de Cordero.