



# TORO DE PIEDRA

GRAN RESERVA

MERLOT 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN	100% Merlot
ALCOHOL	14,5 GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,2 g/L (ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

## CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias mediterráneo y una amplia oscilación entre las temperaturas diurnas y nocturnas, que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). Los viñedos reciben viento costero durante la tarde que ayudan a mantener temperaturas moderadas durante el verano. Las precipitaciones anuales promedian aproximadamente 600 milímetros, y se concentran principalmente durante los meses de invierno.

## VIÑEDOS

**Año de plantación:** 2000

**Sistema de conducción:** Espaldera vertical

**Densidad:** 5.000 plantas / hectárea

**Rendimiento:** 10-12 toneladas / hectárea

**Cosecha :** Manual con doble selección en el viñedo, primera quincena de abril.

**Suelo:** Textura franco-arcillosa con granito coluvial aflorado por la erosión de los cerros.

## VINIFICACIÓN

**Maceración:** 18 a 21 días, incluyendo maceración pre-fermentativa durante cuatro días a temperaturas inferiores a 10°C.

**Extracción:** Remontaje tradicional.

**Fermentación:** Empezada por levadura seca activa (Bayanus); desarrollada a temperaturas alrededor de los 25°C.

**Guarda:** 12 meses en barricas de roble francés y americano, 30% nuevas.

## NOTAS DE CATA

**Aspecto:** Color rubí brillante con destellos violeta.

**Nariz:** Aromas a frutilla y sutiles notas de pimienta rojo asado acompañado de notas ahumadas y a chocolate.

**En boca:** De entrada suave, tiene buena estructura y acidez bien equilibrada que le da frescura y un paladar jugoso.

## RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Pato asado.