



TORO DE PIEDRA

GRAN RESERVA

PETIT VERDOT - CABERNET SAUVIGNON 2014

DENOMINACIÓN DE ORIGEN	Valle de Curicó
COMPOSICIÓN	88% Petit Verdot – 12% Cabernet Sauvignon
ALCOHOL	14.5 GL
ACIDEZ TOTAL	5 ± 0,2 g/L (Expresada como ác. tartárico)
AZÚCAR RESIDUAL	< 4 g/L

CLIMA

Clima templado cálido con un régimen de lluvias mediterráneo y una amplia oscilación térmica día-noche que resulta de la proximidad del Océano Pacífico (80 kilómetros) y la Cordillera de los Andes (50 kilómetros). 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 de plantación: 5.000 plantas/há

Rendimiento: 10-12 ton/há

Tipo de cosecha: Cosecha manual con doble selección en el viñedo, durante primera quincena de abril.

Suelos: Textura franco-arcillosa, con algunas capas de granito coluvial que han aflorado debido a la erosión de los cerros.

VINIFICACIÓN

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

Extracción: Remontajes tradicionales.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus) y llevada a cabo a temperaturas alrededor de los 25°C.

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

NOTAS DE CATA

Aspecto: Color granate profundo.

Nariz: Intensas notas de frutas negras, chocolate con menta y un suave toque de vainilla.

En boca: Exhuberante y sedoso, con un carácter especiado y un paladar jugoso que deja un agradable final.

RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Este vino es ideal para disfrutar con Cordero al Curry.