



# TORO DE PIEDRA

## GRAN RESERVA

SYRAH - CABERNET SAUVIGNON 2014

|                        |   |
|------------------------|---|
| DENOMINACIÓN DE ORIGEN | Valle de Curicó   |
| COMPOSICIÓN            | Syrah 55% - Cabernet Sauvignon 40% - Petit Verdot 4% - Mourvèdre 1% |
| 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 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

**Visual:** Color guinda intenso.  
**Nariz:** Expresivas notas de frambuesa, esencia de rosa, pimienta negra, nuez de moscada y grano de café tostado.  
**Boca:** Boca fresca, redonda con un buen final sobre notas de vainilla.

### RECOMENDACIÓN DE MARIDAJE

Ragú de Cordero.