

http://www.requingua.cl/espanol/nuestros_vinos_toro_de_piedra_cabernet_sauvignon.php



Toro de Piedra Cabernet Sauvignon, 2007

Fundo: Finca Lolol
Valle: Valle de Colchagua
Suelo: Franco arenoso.
Grado Alcohólico: 14,5% Alc.
Acidez Total: 5 g/L
Azúcar Residual: 2 g/L

Viticultura:

Edad del viñedo: 10 años
Sistema conducción: Parrón
Densidad: 1660 plantas/Ha
Rendimiento: 14 Toneladas/Ha
Tipo Cosecha: Cosecha manual con doble selección en origen. Segunda quincena de abril.

R\$ 42,90

Clima:

Clima templado calido con régimen de tipo mediterráneo de lluvias con primaveras bastante frías, veranos muy cálidos con altas amplitudes térmicas y brisas constantes en la tarde desde la Costa y con inviernos templados.

Suelo: Este Cabernet Sauvignon esta hecho a partir de las uvas del cuartel del "plano" de la Finca Lolol. Los suelos de origen aluvial, profundos, franco a franco-arenoso, pardos muy oscuros, con moteados frecuentes en profundidad y presencia de estratos mas pedregosos de gravillas y piedras redondas.

Vinificación: Maceración: maceración de 20-25 días con una maceración prefermentativa al frío de 4 días.

Extracción: remontaje tradicional y pisoneo.

Fermentación: Iniciada por levadura seca activa (Bayanus). Temperatura 25°-28°C.

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

Notas de Cata:

Visual: Color rojo rubí intenso.

Nariz: Nariz intensa de frutilla, bosque, regaliz, vainilla y leve carácter animal.

Boca: Boca redonda de buena estructura, aromas a vainilla, chocolate y regaliz sobre un final largo.

Recomendación: Lomo Vetado con Zetas.

<http://www.costibebidas.com.br>

A expressão do melhor Cabernet Sauvignon do Chile

Premiado com:

Medalha de Ouro no 2º Annual Wine of Chile Awards

3 Stars Decanter Magazine

90 Points, Wine Report Magazine

De cor vermelha intensa, denotando seu corpo estruturado, este Cabernet Sauvignon possui paladar agradável e elegante, com aroma e sabor à frutas vermelhas, com um toque da madeira.

Possui corpo e personalidade firmes, características de um excelente Cabernet Sauvignon chileno.

Este Reserva indica que este vinho maturou no carvalho.

As uvas foram selecionadas entre as melhores do Monte de Requingua. Após, são colocadas em tanques de inox com maceração longa (15-18 dias).

Mais tarde todo o vinho é depositado em barricas de carvalho americano e francês.

De acordo com as safras, o Toro de Piedra amadurece entre 8 e 10 meses nas barricas. 13%vol."

Quibe assado, arroz com lentilhas e salada de chanclish. Almoço em 08 de maio de 2008.