

PIEDRA

natural

PIEDRA NATURAL

D.O.TORO
TINTA DE TORO

De las uvas procedentes de nuestro Pago Bocarrage (1967) elaboramos este vino natural, sin la utilización de sulfitos, ni tampoco tratamiento o aditivo alguno, utilizando exclusivamente uva bien madura de Tinta de Toro vendimiada a mano.

Después de la fermentación espontánea, seguida de una maloláctica también natural en barricas de roble francés, el vino permaneció sobre sus lías durante seis meses, hasta su embotellado con una filtración ligera.

Con toda su integridad y fruta natural, este vino expresa lo mejor que puede ofrecer un antiguo viñedo en la comarca de Toro.

estanciapietra.com



Ctra. Toro-Salamanca ZA-605 Km.
549800 Toro - Zamora (Spain)
+34 980 693 900



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

PIEDRA NATURAL

PARCELAS

Pago Bocarrage (1967)

COMPOSICIÓN

100% Tinta de Toro.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20kg,
a principio de octubre.

RECEPCIÓN EN BODEGA

Mesa de selección con estricto control
de calidad.

FERMENTACIÓN

10 días en depósito de acero inoxidable
de 5.000 litros a temperatura controlada

(máximo 25°C). Remontados frecuentes.
Fermentación maloláctica en barricas
nuevas de roble francés.

CRIANZA

6 meses en barrica de roble francés.

ESTABILIZACIÓN

Por frío de las heladas de invierno
a -7/-9°C durante dos semanas dentro
de las propias barricas.

FILTRACIÓN

Muy ligera antes del embotellado.



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

BOTELLA [BD Lux Natura]

Dimensiones (HxD)	Peso
Altura 313 Diámetro 72,7 mm	1,17 Kg

GTIN-13/EAN-13

CAJA [cartón ondulado vertical]

Dimensiones (LxFxH)	Unidades	Peso
31,6 x 24,3 x 16,2 cm	6 bot.	7,33 Kg

GTIN-13/EAN-13

PALET (hasta dos metros de altura) EUROPALET (120 x 80 cm)

Cajas/fila	Filas/palet	Cajas/palet	Botellas/palet	Peso/palet	Dimensiones/palet
12	10	120	720	904,6 kg	80x120x176 cm