

PIEDRA

ROBLE

D.O.TORO
TINTA DE TORO
Y GARNACHA

PIEDRA

De un auténtico rojo picota.
Muy aromático tanto los
aromas a frutos rojos, lácteos
y regaliz característicos de la
Tinta de Toro y la **Garnacha**
como los toques a chocolate
y frutos secos que le aporta la
madera.

En Boca, redondo, sabroso y
un agradable toque goloso.

estanciapietra.com



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



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS



ROBLE

PIEDRA

PARCELAS

Paraje Estancia Piedra (1968) y Laviuda (1998)

COMPOSICIÓN

85% Tinta de Toro y 15% Garnacha

VENDIMIA

Manual, en cajas de 20kg, durante la quincena de septiembre.

RECEPCIÓN EN BODEGA

Mesa de selección con estricto control de calidad.

FERMENTACIÓN

Ocho días en depósito de acero inoxidable de 15.000 litros a temperatura controlada (máximo 25°C). Remontados frecuentes. Fermentación maloláctica en depósito.

CRIANZA

Cuatro meses en bodega de roble francés.

ESTABILIZACIÓN

Tartárica por frío

FILTRACIÓN

Amicróbica



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS

BOTELLA [BD Lux Natura]		CAJA [cartón ondulado vertical]			
Dimensiones (HxD)	Peso	Dimensiones (LxFxH)	Unidades	Peso	
Altura 313 Diámetro 72,7 mm	1,17 Kg	31,6 x 24,3 x 16,2 cm	6 bot.	7,33 Kg	
GTIN-13/EAN-13		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