

# PIEDRA

## RESERVA

D.O.TORO  
TINTA DE TORO  
Y GARNACHA

PIEDRA

Rojo cereza picota con ribete violáceo, de capa alta.

En nariz aparecen aromas a frutas silvestres, sotobosque, aportados por la variedad Garnacha, junto con la fruta negra, minerales y balsámicos que aporta la variedad autóctona Tinta de Toro.

Todo ello bien ensamblado con los sutiles aromas de buena madera, vainillas, torrefactos, chocolates... que se potencian aún más por vía retronasal.

Su consistencia y estructura alargan su elegante paso por boca.

[bodegaspiedra.com](http://bodegaspiedra.com)



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



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

# RESERVA



PIEDRA

## PARCELAS

Paraje Estancia Piedra.

## COMPOSICIÓN

75% Tinta de Toro y 25% Garnacha.

## VENDIMIA

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

## FERMENTACIÓN

8 días en depósito de acero inoxidable de 150 hl a temperatura controlada. Remontados frecuentes. Fermentación maloláctica en barrica.

## CRIANZA EN BARRICA

18 meses: 85% roble francés y 15% roble americano.

## CRIANZA EN BOTELLA

Crianza en botella: mínimo 36 meses

## FILTRACIÓN

Durante el embotellado, muy ligera.



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

### BOTELLA [BG Nova 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