



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 retronal.

Su consistencia y estructura alargan su elegante paso por boca.

bodegaspiedra.com



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



PIEDRAreserva selección

D.O.TORO
TINTA DE TORO Y GARNACHA

75 cl



PIEDRA
BODEGA Y VINEDOS

PIEDRAreserva



PARCELAS

Pago de Bocarrage.

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 en barricas de roble francés.

CRIANZA EN BOTELLA

Crianza en botella: mínimo 36 meses

FILTRACIÓN

Durante el embotellado, muy ligera.

PREMIOS

AÑADA 2014

Guía Peñín
2020



90
puntos

Guía Peñín
2021



90
puntos

BOTELLA [BG Nova]

Dimensiones (HxD)	Peso	Dimensiones (LxFxH)	Unidades	Peso
Altura 29,6 Diámetro 8,03 cm	1,17 Kg	31 x 24,5 x 17,5 cm	6 bot.	7,33 Kg

GTIN-13/EAN-13 8437002148539

CAJA [cartón ondulado vertical]

GTIN-14/EAN-14 18437002148536

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

Cajas/fila	Filas/palet	Cajas/palet	Botellas/palet	Peso/palet	Dimensiones/palet
21	5	105	630	795 kg	80x120x170 cm



PIEDRA
BODEGA Y VIÑEDOS