



# PIEDRA

*natural*  
ecológico

**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.

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

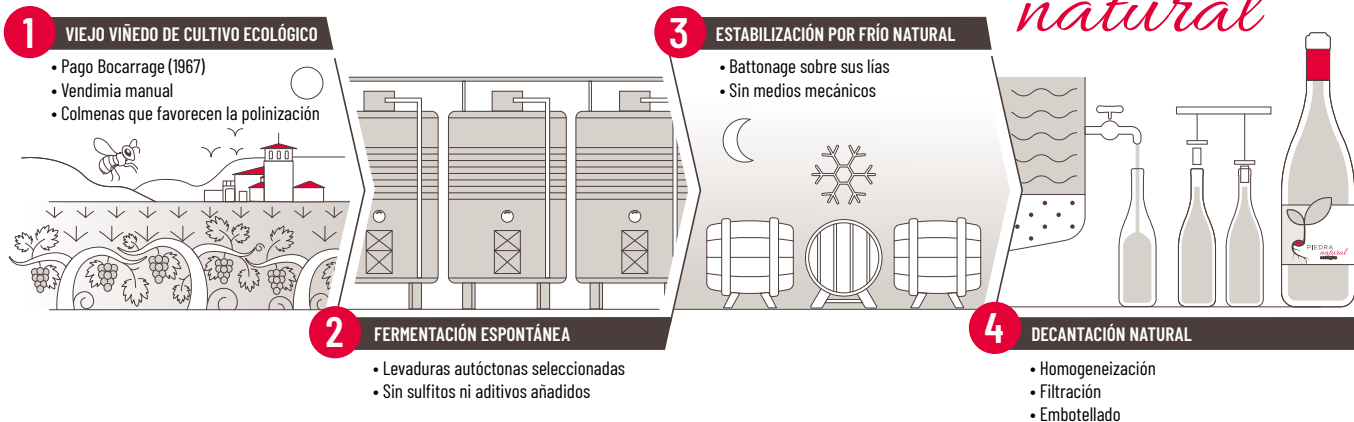


Ctra. Toro-Salamanca ZA-605 Km.  
549800 Toro - Zamora (Spain)  
**+34 980 693 900**



**PIEDRA**  
BODEGA Y VIÑEDOS

# Proceso de elaboración de PIEDRA *natural*



## COMPOSICIÓN

100% Tinta de Toro.

## RECEPCIÓN EN BODEGA

Mesa de selección con estricto control de calidad.

## FERMENTACIÓN

**Spontánea con levaduras propias de la uva**

10 días en depósito de acero inoxidable de 5.000 l. 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 NATURAL

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.

## SIN SULFITOS AÑADIDOS



BOTELLA [BG Nova]		CAJA [cartón ondulado vertical]			
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 8437002148300		GTIN-14/EAN-14 18437002148307			
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	781 kg	80x120x176 cm