

STORIA MERLOT 2005



Ícone da vinícola. Elaborado apenas em safras excepcionais e com tiragem limitada. Sua venda é realizada apenas através de reserva e oficializada por um certificado com o número da garrafa e do lote, garantindo a exclusividade do produto. Em 2008, o mundo dos vinhos viu nascer um dos maiores tintos já produzidos em solo brasileiro, o Merlot Storia Safra 2005. Sua chegada majestosa tornou-se inesquecível e com o passar do tempo, as novas edições foram se destacando e demonstrando todo o potencial e a tipicidade do Vale dos Vinhedos. Grandes vinhos são classificados desta maneira não somente pela sua indiscutível qualidade, mas sim por sua indelével tipicidade. Em 2018, mais uma vez o Casa Valduga Storia Merlot carrega a tradição e excelência do terroir.

Tempo, dedicação e paciência fizeram com que as videiras cultivadas nas encostas ensolaradas do Vale dos Vinhedos proporcionassem a mais pura matéria-prima, sendo eternizada em forma de vinho através das mãos de um enólogo. Mais do que um vinho, Storia é uma ode ao novo cenário vitivinícola brasileiro. Recomenda-se o uso do decanter de 20 a 40 minutos.

Tipo: Vinho Tinto Seco

Varietal: Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de serviço: 16° a 20°C

Tempo de barrica: 12 meses de Carvalho Francês

Tempo de cave: 18 meses

Harmonização: Carnes de caça, queijos picantes, massas com molhos condimentados. Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Apresenta coloração rubi com reflexos alaranjados, indicando sua evolução.

Olfato: Vinho de caráter único, cujo aroma apresenta-se em diversas camadas. Inicialmente notas provenientes da maturação em carvalho francês, tais como café e tabaco. A evolução em taça revela nuances de frutas negras e vermelhas, sucedidas por nuances de especiarias e delicadas notas balsâmicas.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. Seus taninos sedosos, em perfeito equilíbrio com o álcool e a fina acidez, indicam um vinho no ápice de sua plenitude. Sua marcante estrutura é enaltecida por um final longo e persistente, com delicadas notas balsâmicas.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/storia/?safra=merlot-2005>

FICHA TÉCNICA

Clone varietal: Inra 18
Porta-Enxerto: 101-14
Terroir: Vale dos Vinhedos
Sistema de Produção: Espaladeira Simples
Densidade/ha: 4.000 plantas
Tipo de Poda: Cordão Esporonado
Carga de Gemas/ha: 33.000
Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção.
Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.
Colheita: Manual e seletiva

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
 - Desengace das uvas frescas;
 - Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
 - Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
 - Remontagens e delestagens manuais durante 25 dias de maceração pelicular;
 - Descuba;
 - Fermentação malolática;
 - Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
 - Estabilização tartárica;
 - Envase;
 - Afinamento em cave por 18 meses.
-

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 5,0 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,65 g/l de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 32,7 g/l
SO2 Total/Livre: 0,080 / 0,021 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,74 g/l
pH: 3,9



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/storia/?safra=merlot-2005>