



## STORIA MERLOT 2006

Ícono de la bodega. Elaborado únicamente en cosechas excepcionales y con producción limitada. Su comercialización se realiza exclusivamente mediante reserva y se oficializa a través de un certificado con el número de la botella y del lote, garantizando la exclusividad del producto. En 2008, el mundo del vino vio nacer uno de los mayores tintos ya producidos en suelo brasileño, el Merlot Storia Añada 2005. Su llegada majestuosa se volvió inolvidable y, con el paso del tiempo, las nuevas ediciones fueron destacándose y demostrando todo el potencial y la tipicidad del Vale dos Vinhedos. Los grandes vinos se clasifican de esta manera no solo por su indiscutible calidad, sino también por su indeleble tipicidad. En 2018, una vez más, el Casa Valduga Storia Merlot lleva la tradición y la excelencia del terroir.

Tiempo, dedicación y paciencia hicieron que las vides cultivadas en las laderas soleadas del Vale dos Vinhedos proporcionaran la más pura materia prima, eternizada en forma de vino a través de las manos de un enólogo. Más que un vino, Storia es una oda al nuevo escenario vitivinícola brasileño. Se recomienda el uso de decantador entre 20 y 40 minutos.

**Tipo:** Vino Tinto Seco

**Varietal:** Merlot

**Terroir:** Vale dos Vinhedos

**Temperatura de servicio:** 16° a 20°C

**Tiempo en barrica:** 12 meses en roble francés.

**Tempo de cave:** 18 meses

**Harmonización:** Asados, filetes con salsas intensas, quesos curados y chocolates amargos. Potencial de guarda de 10 a 15 años, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas para su plena evolución.

**Vista:** Límpido y brillante, con intensa y profunda coloración rojo rubí acompañada de densas lágrimas.

**Olfato:** Intenso y complejo. Presenta aromas amplios y profundos, destacando la perfecta integración entre las notas de frutos secos y las delicadas matices aportadas por el roble, que evocan vainilla y cacao.

**Paladar:** La máxima expresión de la variedad Merlot en el terroir del Vale dos Vinhedos. Con notable volumen en boca, este vino alcanza su apogeo con una destacada armonía entre taninos y acidez, culminando en un final de boca amplio y persistente.

**Link do produto:**

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/storia-3/?safra=merlot-2006>

## Especificaciones Técnicas

---

Clon varietal: Inra 18  
Portainjerto: 101-14  
Terroir: Vale dos Vinhedos  
Sistema de producción: Espaldera simple  
Densidad/ha: 4.000 plantas  
Tipo de poda: Cordón esporonado  
Carga de yemas/ha: 33.000  
Prácticas vitícolas: Tecnología agrícola avanzada, manejo adecuado del dosel vegetativo, aclareo de racimos para control de producción. Viticultura sostenible y de precisión, respetando el medio ambiente.  
Cosecha: Manual y selectiva.

---

### VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
  - Despalillado de las uvas frescas;
  - Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas;
  - Uso de levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
  - Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
  - Remontados y délestage manuales durante 21 días de maceración pelicular;
  - Descubre;
  - Fermentación maloláctica;
  - Crianza durante 12 meses en barricas nuevas de roble francés;
  - Estabilización tartárica;
  - Embotellado;
  - Afinamiento en cava durante 18 meses.
- 

### ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 14,5%  
Acidez total: 5,5 g/l de ácido tartárico  
Acidez volátil: 0,44 g/l de ácido acético  
Densidad: 0,995  
Extracto seco: 32,8 g/l  
SO2 total/libre: 0,078 / 0,033 g/l  
Azúcares totales en glucosa: 2,78 g/l  
pH: 3,89



#### Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/storia-3/?safra=merlot-2006>