

STORIA MERLOT 2006



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 Stória 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 Stória 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, Stória 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: Assados, filés com molhos intensos, queijos maturados e chocolates amargos. Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.

Visão: Límpido e brilhante, de coloração rubi com reflexos grená, com lágrimas abundantes.

Olfato: Intenso e complexo. Apresenta aromas amplos e profundos, com destaque para a perfeita integração entre as notas de frutas secas e as delicadas nuances extraídas do carvalho, que remetem à baunilha e cacau.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. Com notável volume em boca, este vinho chega ao seu apogeu com notável harmonia entre taninos e acidez, culminando em um final de boca grandioso e persistente.

Link do produto:

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

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 21 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: 5,5 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,44 g/l de ácido acético
Densidade: 0,995
Extrato Seco: 32,8 g/l
SO2 Total/Livre: 0,078 / 0,033 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,78 g/l
pH: 3,89



Link do produto

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