

STORIA MERLOT 2012



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 serviço: 18° a 20°C

Tiempo en barrica: 20 meses en roble francés.

Tempo de cave: 34 meses

Harmonización: Asados, filetes con salsas intensas, quesos curados y chocolates amargos.

Vista: Rojo rubí intenso con bordes que ya muestran tonos ligeramente cobrizos. Limpio y brillante. Presenta abundante formación de lágrimas en la copa, indicando potencial alcohólico.

Olfato: Fuerte carácter varietal. Gran fineza y complejidad. Se presenta como un vino maduro y pleno. La gama de aromas es amplia, partiendo de una base típica de frutas rojas y mentol, evolucionando hacia notas de vainilla y especias aportadas por los 20 meses de crianza en roble francés. El largo envejecimiento en botella integra los elementos de la fruta con la crianza, creando un equilibrio armónico y encantador.

Paladar: Enaltece y reafirma las virtudes de la uva Merlot. Ataque inicial jugoso, taninos suaves, sensación alcohólica que calienta y endulza el paladar y una acidez estructurante precisa. El conjunto forma un cuerpo muy equilibrado que privilegia, por encima de todo, la elegancia. Final largo marcado por notas de frutos secos y uvas pasas.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/storia-3/?safra=merlot-2012>

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 20 días de maceración pelicular;
 - Descube;
 - Fermentación maloláctica;
 - Crianza durante 18 meses en barricas nuevas de roble francés;
 - Estabilización tartárica;
 - Embotellado;
 - Afinamiento en cava durante 24 meses.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

Alcohol: 14%
Acidez total: 6,1 g/l de ácido tartárico
Acidez volátil: 0,75 g/l de ácido acético
Densidad: 0,994
Extracto seco: 32,1 g/l
SO2 total/libre: 0,118 / 0,035 g/l
Azúcares totales en glucosa: 3,65 g/l
pH: 3,32



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produtos/storia-3/?safra=merlot-2012>