

STORIA MERLOT 2015



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: 18° a 20°C

Tempo de barrica: 20 meses de Carvalho Francês

Tempo de cave: 34 meses

Harmonização: Assados, filés com molhos intensos, queijos maturados e chocolates amargos.

Visão: Vermelho rubi intenso com bordas já mostrando tons levemente acobreados. Límpido e brilhante. Tem formação generosa de lágrimas na taça, indicando potencial alcoólico.

Olfato: Forte caráter varietal. Grande fineza e complexidade. Se mostra um vinho maduro e pleno. A gama de aromas é ampla partindo de uma base típica com frutas vermelhas e mentol, inclinando-se as notas de baunilha e especiarias trazidas pelos 20 meses de maturação em carvalho francês. O longo envelhecimento em garrafa faz a fusão dos elementos da fruta a maturação, criando um equilíbrio harmônico e encantador.

Paladar: Enaltece e reafirma as virtudes da uva Merlot. Ataque inicial suculento, taninos macios, sensação de álcool que aquece e adoça a boca e acidez estruturante precisa. O conjunto forma um corpo muito equilibrado que privilegia acima de tudo a elegância. Final de boca longo marcado pelo sabor de frutos secos e uvas passas.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produto/s/storia/?safra=merlot-2015>

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. Transporte da uva em caixas de até 12 Kgs.

-
- Cód. EAN: 7898276970911
 - Cód. DUN: 17898276970918
-

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Fermentado por leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 20 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 20 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 34 meses.

LAUDO ANALÍTICO

- Álcool: 14%
- Densidade: 0,996
- Extrato Seco: 36,9 g/l
- Acidez Total: 6,6 g/l de ácido tartárico
- Acidez Volátil: 0,62 g/l de ácido acético
- SO2 Total/Livre: 0,122 / 0,033 g/l
- Açúcares totais em glicose: 3,3 g/l
- pH: 3,68



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/pt/produtos/storia/?safra=merlot-2015>