

STORIA MERLOT 2018



Ícono de la bodega. Elaborado únicamente en añadas excepcionales y con producción limitada. Su comercialización se realiza exclusivamente mediante reserva y se formaliza con un certificado que indica 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 jamás producidos en suelo brasileño, el Merlot Storia cosecha 2005. Su llegada majestuosa se volvió inolvidable y, con el paso del tiempo, las nuevas ediciones se han destacado, 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 inconfundible tipicidad. En 2018, una vez más, el Casa Valduga Storia Merlot lleva consigo la tradición y la excelencia de su terroir.

El tiempo, la dedicación y la paciencia hicieron que las vides cultivadas en las laderas soleadas del Vale dos Vinhedos ofrecieran la materia prima más pura, siendo 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 decantar entre 20 y 40 minutos.

Tipo: Vino Tinto Seco

Varietal: Merlot

Terroir: Vale dos Vinhedos

Temperatura de servicio: 16° a 18°C

Tiempo en barrica: 20 meses en roble francés

Tempo de cave: Lote 1: 29 meses; Lote 2: 40 meses

Harmonización: Asados, filetes con salsas intensas, quesos curados y chocolate amargo.

Vista: Rojo rubí intenso con bordes que ya muestran ligeros tonos cobrizos. Limpio y brillante. Presenta abundantes 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 aromática 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 prolongado envejecimiento en botella integra los elementos de la fruta y la crianza, creando un equilibrio armónico y cautivador.

Paladar: Enaltece y reafirma las virtudes de la uva Merlot. Ataque inicial jugoso. Taninos suaves. Sensación de alcohol que aporta calidez y un leve dulzor en boca. Acidez estructurada y precisa. El conjunto forma un cuerpo muy equilibrado que privilegia, ante todo, la elegancia. Final largo marcado por sabores de frutos secos y uvas pasas.

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/es/productos/storia-3/?safra=merlot-2018>

Especificaciones Técnicas

- Clon varietal: Inra 18 | Portainjerto: 101-14
 - Terroir: Vale dos Vinhedos
 - Sistema de conducción: Espaldera simple
 - Densidad/ha: 4.000 plantas
 - Tipo de poda: Cordón espolonado
 - 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. Transporte de la uva en cajas de hasta 12 kg.
-

- Código del producto: SR500GF
 - Código EAN: 7898276970911
 - Código DUN: 17898276970918
-

VINIFICACIÓN

- Selección final de los racimos;
 - Despalillado de las uvas frescas;
 - Maceración prefermentativa en frío durante 48 horas;
 - Fermentado con levaduras seleccionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
 - Fermentación alcohólica a una temperatura de 24° a 25°C;
 - Remontados y délestage manuales durante 20 días de maceración pelicular;
 - Descubre;
 - Fermentación maloláctica;
 - Crianza durante 20 meses en barricas nuevas de roble francés;
 - Estabilización tartárica;
 - Embotellado;
 - Afinamiento en cava: Lote 1 - 29 meses; Lote 2 - 40 meses.
-

ANÁLISIS ANALÍTICO

- Alcohol: 14,5%
- Densidad: 0,996
- Extracto 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/libre: 120,0 / 33,5 mg/l
- Azúcares totales en glucosa: 3,3 g/l
- pH: 3,70



Link do produto

<https://www.casavalduga.com.br/es/produto/s/storia-3/?safra=merlot-2018>