



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2006>

Ícone da vinícola é elaborado apenas em safras excepcionais e possui 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.



Vinho Tinto Seco



Merlot



18 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



12 meses em Carvalho Francês



16° a 20°C.



Guarda de 10 a 15 anos. Desde que seja mantido em condições adequadas para a plena evolução.



20 a 40 minutos.



Carnes de caça, queijos picantes, massas com molhos condimentados.

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.



Ouro
Mondial du Merlot |
Suíça | 2010
Safra 2006



Ouro
Vivino Wine Style
Awards
Recognizes | 2014
Safra 2006



Ouro
Vivino Wine Style
Awards Recognizes |
2010
Safra 2006



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-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;
- A finamento 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