



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2008>

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 intensa e lágrimas generosas.

Olfato: Aroma virtuoso e elegante, com grande complexidade. As notas de frutas secas e maduras estão em perfeita harmonia com as finas nuances provenientes da maturação em barricas novas de carvalho francês, que lembram tabaco e avelã.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. No paladar o carvalho aparece de forma muito integrada à fruta, bem como no aroma. Os taninos são persistentes e envolventes, resultando em uma textura macia e sedosa. A acidez equilibrada abre caminho para o longo final de boca, evidenciando as notas de frutas negras maduras e exaltando a qualidade da matéria-prima.



Melhor Vinho do Brasil
Revista Prazeres da Mesa - Melhores do Ano | Brasil | 2013
Safra 2008



TOP 10 Brasil
Vivino Wine Style Awards Recognizes | 2014
Safra 2008



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2008>

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 19 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- A finamento em cave por 18 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%
Acidez Total: 6,5 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,72 g/l de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 33,8 g/l
SO2 Total/Livre: 0,097 / 0,034 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,28 g/l pH: 3,58