



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



24 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



18 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 intensa e profunda, em tons de vermelho rubi e lágrimas densas.

Olfato: Vinho de grande personalidade, expressa em suas notas olfativas toda sua fineza e complexidade. Notas de frutas vermelhas maduras, tais como ameixa preta, bem como compota de figos, permeiam as intensas notas provenientes da maturação em carvalho francês novo, onde revelam-se fascinantes nuances de baunilha, café e chocolate.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. seus taninos maduros e aveludados dão suporte a um vinho opulento, que extrai o máximo potencial da fruta. Cada uma de suas qualidades encontra-se em perfeita harmonia frente ao vinho, com um conjunto generoso e potente, que é coroado por um final magnífico, longo e persistente.



Melhor Vinho do Brasil
Revista Adega -
TOP 100 | Brasil |
2014
Safra 2010



Melhor Merlot do Brasil
Vivino Wine Style
Awards Recognizes |
2014
Safra 2010

Link do produto:

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



Link do produto:
<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot>

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

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,1 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,65 g/l de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 32,1 g/l
SO2 Total/Livre: 0,118 / 0,036 g/l
Açúcares totais em glicose: 3,65 g/l
pH: 3,32