

STORIA Merlot 2012

2012 | 750ml



Ícone da vinícola. 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.

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. 10 anos depois, a Casa Valduga revigora os paladares dos bons apreciadores de vinho, lançando o Merlot Storia 2012, safra esta que encheu os corações dos viticultores e trouxe vida nova as vinícolas do sul do Brasil.



Vinho Tinto Seco



Merlot



24 meses



Vale dos Vinhedos



18 meses de Carvalho Francês



18° a 20°C



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



20 a 40 minutos.



Queijos maduros, carnes de caça, risoto de funghi cremoso.

Visão: Límpido e brilhante, com intensa coloração vermelho rubi. Apresenta lágrimas densas e abundantes, já expressando a personalidade desde exemplar.

Olfato: Intenso e complexo. Ataque marcante de frutas negras, entrelaçadas com delicadas notas de frutas secas. Seus 18 meses de maturação em barricas de carvalho francês de primeiro uso proporcionam toques adocicados, tais como baunilha e chocolate. A evolução em taça é inebriante, revelando várias camadas de aromas.

Paladar: Envolvente e sedutor, com elevada viscosidade. Taninos firmes, acidez correta e final longo, seu retrogosto é envolvente e demonstra a qualidade da matéria-prima colhida no perfeito ponto de maturação.

Link do produto:

www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot



Link do produto:
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 20 dias de maceração pelicular;
- Descuba;
- Fermentação malolática;
- Maturação por 18 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave por 24 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14%
Acidez Total: 6,1 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,75 g/l de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 32,1 g/l
SO₂ Total/Livre: 0,118 / 0,035 g/l
Açúcares totais em glicose: 3,65 g/l
pH: 3,32