



Ícone da vinícola. Elaborado apenas em safras excepcionais e com 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.

Grandes vinhos são classificados desta maneira não somente pela sua indiscutível qualidade, mas sim por sua indelével tipicidade. Em 2018, mais uma vez o Casa Valduga Storia Merlot carrega a tradição e excelência do terroir. Tempo, dedicação e paciência fizeram com que as videiras cultivadas nas encostas ensolaradas do Vale dos Vinhedos proporcionassem a mais pura matéria-prima, sendo eternizada em forma de vinho através das mãos de um enólogo. Mais do que um vinho, Storia é uma ode ao novo cenário vitivinícola brasileiro.



Vinho Tinto Seco



Merlot



Lote 1: 29 meses; Lote 2: 40 meses



Vale dos Vinhedos



20 meses de Carvalho Francês



16° a 18°C



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



20 a 40 minutos.



Assados, filés com molhos intensos, queijos maturados e chocolates amargos.

Visão: Vermelho rubi intenso com bordas já mostrando tons levemente acobreados. Límpido e brilhante. Tem formação generosa de lágrimas na taça, indicando potencial alcoólico.

Olfato: Forte caráter varietal. Grande fineza e complexidade. Se mostra um vinho maduro e pleno. A gama de aromas é ampla partindo de uma base típica com frutas vermelhas e mentol, inclinando-se as notas de baunilha e especiarias trazidas pelos 20 meses de maturação em carvalho francês. O longo envelhecimento em garrafa faz a fusão dos elementos da fruta a maturação, criando um equilíbrio harmônico e encantador.

Paladar: Enaltece e reafirma as virtudes da uva Merlot. Ataque inicial suculento, taninos macios, sensação de álcool que aquece e adoça a boca e acidez estruturante precisa. O conjunto forma um corpo muito equilibrado que privilegia acima de tudo a elegância. Final de boca longo marcado pelo sabor de frutos secos e uvas passas.

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. Transporte da uva em caixas de até 12 kg.

Produto Unitário com Embalagem - Código: SR501GF

Cód. EAN garrafa: 7898276970911

Cód. EAN com embalagem: 7898276973059

Cód. DUN caixa de embarque (1 unidade por caixa): 17898276973056

VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Fermentado por 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 20 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Engarrafamento;
- Afinamento em cave: Lote 1 - 29 meses; Lote 2 - 40 meses.

LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%

Densidade: 0,996

Extrato 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/Livre: 120,0 / 33,5 mg/l

Açúcares totais em glicose: 3,3 g/l

pH: 3,70