



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: Apresenta coloração rubi com reflexos alaranjados, indicando sua evolução.

Olfato: Vinho de caráter único, cujo aroma apresenta-se em diversas camadas. Inicialmente notas provenientes da maturação em carvalho francês, tais como café e tabaco. A evolução em taça revela nuances de frutas negras e vermelhas, sucedidas por nuances de especiarias e delicadas notas balsâmicas.

Paladar: A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. Seus taninos sedosos, em perfeito equilíbrio com o álcool e a fina acidez, indicam um vinho no ápice de sua plenitude. Sua marcante estrutura é enaltecida por um final longo e persistente, com delicadas notas balsâmicas.



Ouro
Mondial du Merlot |
Suíça | 2009
Safra 2005



Melhor Merlot do
Brasil
Mondial du Merlot |
Suíça | 2009
Safra 2005



Prata
Mondial du Merlot |
Suíça | 2008
Safra 2005

Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2005>



Link do produto:

<https://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2005>

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 25 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: 5,0 g/l de ácido tartárico
Acidez Volátil: 0,65 g/l de ácido acético
Densidade: 0,994
Extrato Seco: 32,7 g/l
SO2 Total/Livre: 0,080 / 0,021 g/l
Açúcares totais em glicose: 2,74 g/l
pH: 3,9