

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Storia Merlot 2008
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2008
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	100% Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14.5%
<b>Maturação</b>	12 meses em barricas novas de carvalho francês + 18 meses em caves
<b>Temperatura de Serviço</b>	16° a 18°C
<b>Guarda</b>	até 2023
<b>Decanter</b>	15 minutos
<b>Premiações</b>	Melhor Vinho do Brasil (Prazeres da Mesa)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Storia é um vinho que praticamente dispensa apresentações! Figura mostrada em qualquer lista que compila os melhores vinhos brasileiros, este status Merlot Gran Reserva é elaborado apenas em safras excepcionais. Entre seus destaques, já foi eleito o melhor vinho do Brasil, e o Wine Report chegou como classificado como o Melhor Merlot do Mundo na safra de 2006. Indispensável por se ter na adega.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

granada intenso com halos rubi



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

frutos secos predominam junto a notas terrosas, de couro e tabaco, aliadas a nuances de baunilha e caixa de charuto



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

mostra uma bela evolução, com taninos já amaciados e uma acidez de ótima qualidade, que garante o equilíbrio do conjunto; o perfil de sabor traz muitas das notas aromáticas, completadas por toques de ameixas e alcaçuz



### CULINÁRIA

#### CARNES

peixe crustáceo ave suíno cordeiro gado caça curada

#### QUEIJOS

frescos moles médios duros

#### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

#### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

#### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

#### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

#### DESCRIÇÃO

risoto de porcini com vinho tinto, purê de baroa com ragu de ossobuco, costelinha suína ao barbecue