

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Storia Merlot 2018
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	20 meses em carvalho francês + 29 meses de afinamento nas garrafas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Bordeaux

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Ótimos Merlots foram elaborados no Vale dos Vinhedos na década passada, mas alguns dos mais destacados foram os da safra de 2018.

Com o intuito de valorizar apenas os anos excepcionais, desde a histórica safra de 2005 a vinícola Casa Valduga elabora seu vinho ícone, o Storia. É considerado um dos melhores exemplares do estilo produzidos em território nacional e tamanha é a sua exclusividade, que a sua distribuição é muito limitada - um item digno de colecionador.

Cada exemplar é enviado em uma caixa exclusiva, onde consta o número da garrafa e lote, garantindo sua genuinidade.

Quanto a sua elaboração, ela é feita com as melhores uvas Merlot cultivadas pela família Valduga, todas com manejo adequado, controle de produção e com o maior respeito ao meio ambiente. Após uma seleção dos melhores cachos, as uvas sofrem uma maceração durante 48h e na sequência são encaminhadas para serem fermentadas com temperatura controlada de 25 °C. Após 20 dias em contato com as cascas, a descuba é feita e o vinho procede à fermentação malolática. Depois, é encaminhado para barricas francesas novas, onde matura por 20 meses, além de outros 29 meses de repouso nas garrafas em cave subterrânea.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

vermelho rubi profundo

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

#### DESCRIÇÃO

traz a tona frutas vermelhas e negras maduras, como a ameixa, a jabuticaba e a groselha vermelha, escoltadas por notas de trufa e cogumelos, especiarias como o cravo e a canela, além de toques de couro, charuto, café e algumas nuances mentoladas

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

muito intenso e persistente, esbanja elegância e austeridade com taninos granulados, acidez suculenta e muitos frutos sobremaduros, finalizando de maneira rica e pronunciada

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



### CULINÁRIA

**DESCRIÇÃO** carnes vermelhas, carnes brancas ao molho, ragu de carne, risoto de cogumelos, massas com molhos vermelhos, massas recheadas, polenta mole ao molho de carnes

