VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

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

VEDANTE

Natural

TAÇA

Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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

A elaboração ocorre com os melhores cachos de Merlot da família Valduga, todos oriundos de manejo adequado, controle de produção e com o maior respeito ao meio ambiente. Após uma criteriosa seleção, as uvas sofrem uma maceração durante 48h e na sequência são encaminhadas para serem fermentadas com temperatura controlada de 25 °C. Decorridos 20 dias de contato com as cascas, a descuba é feita e o vinho realiza a fermentação malolática espontâneamente. Por fim, é encaminhado para barricas francesas novas, onde matura por 20 meses, além de outros 29 meses de repouso em garrafa na cave subterrânea.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO: vermelho rubi profundo

Análise olfativa

INTENSIDADE: baixa — alta

EVOLUÇÃO: primário — terciário

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

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
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

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