

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Storia Merlot 2018 (sem 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 espontaneamente. 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

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