

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 descubra 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

Corpo

leve  encorpado

Persistência

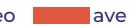
curta  longa

Análise gustativa

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