

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Storia Merlot 2020
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2020
País	Brasil
Região	Serra Gaúcha
SubRegião	Vale dos Vinhedos
Tipo	tinto
Castas	Merlot
Teor Alcoólico	15,5%
Maturação	18 meses em barricas novas de carvalho francês
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2040
Decanter	60 a 90 minutos
Premiações	Ouro - VinAgora International Wine Competition

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

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 tintos elaborados 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 nas encostas ensolaradas do Vale dos Vinhedos. 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 18 meses, além de outros 50 meses de repouso nas garrafas em cave subterrânea.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO



Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa					alta
EVOLUÇÃO	primário					terciário
DESCRIÇÃO						



Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa					alta
DOÇURA	seco					doce
ACIDEZ	baixa					alta
TANINO	baixa					alta
CORPO	leve					encorpado
PERSISTÊNCIA	curta					longa
DESCRIÇÃO						



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