

INFORMAÇÕES TÉCNICAS	
Vinho	Storia Merlot 2020 Double Magnum (3L)
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	TAÇA
Natural	Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY
Versão Double Magnum do Storia Merlot, vinho ícone da Casa Valduga. 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. 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
CULINÁRIA	DESCRIÇÃO
	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