

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Casa Valduga Stória Merlot 2010
Vinícola	Casa Valduga
Safra	2010
País	Brasil
Região	Vale dos Vinhedos (Serra Gaúcha)
Tipo	tinto
Castas	100% Merlot
Teor Alcoólico	14%
Maturação	18 meses em barricas novas de carvalho francês + 24 meses em caves
Temperatura de Serviço	16° a 18°C
Guarda	até 2025
Decanter	30 minutos
Premiações	Melhor Vinho do Brasil (Revista Adega)

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Stória é um vinho que praticamente dispensa apresentações! Figura ilustrada para qualquer lista que seja compilada como as melhores brasileiras, este status Merlot Gran Reserva é elaborado apenas em safras excepcionais. Entre os seus destaques, já foi eleito o melhor vinho do Brasil, e o Wine Report chegou a ser classificado como Melhor Merlot do Mundo na safra de 2006. Indispensável por sua adegas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi intenso



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

geléia de figos e ameixas, especiarias doces como baunilha, cravo e anis, junto a nuances de cacau e tostado



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

está em um ponto muito bonito da sua curva de evolução, com taninos completamente polimerizados, acidez estruturante e uma paleta de sabores recheada de frutas maduras, com final complexo e sedoso

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

risoto de porcini com vinho tinto, purê de baroa com ragu de ossobuco, costelinha suína ao barbecue



CULINÁRIA