

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Casa Valduga Storia Merlot 2018 (com estojo)
<b>Vinícola</b>	Casa Valduga
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Brasil
<b>Região</b>	Serra Gaúcha
<b>SubRegião</b>	Vale dos Vinhedos
<b>Tipo</b>	tinto
<b>Castas</b>	Merlot
<b>Teor Alcoólico</b>	14,5%
<b>Maturação</b>	20 meses em carvalho francês + 29 meses de afinamento nas garrafas
<b>Temperatura de Serviço</b>	16 a 18 °C
<b>Guarda</b>	2030+
<b>Decanter</b>	60 a 90 minutos
<b>Premiações</b>	

## 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

### 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



### CULINÁRIA