



## STORIA Merlot 2006

2006



*Ícone da vinícola é elaborado apenas em safras excepcionais e possui tiragem limitada. Sua venda é realizada apenas através de reserva e oficializada por um certificado com o número da garrafa e do lote, garantindo a exclusividade do produto.*



Vinho Tinto Seco



Merlot



18 meses em Cave



Vale dos Vinhedos



12 meses em Carvalho Francês



16° a 20°C.



Carnes de caça, queijos picantes, massas com molhos condimentados.

**Visão:** Límpido e brilhante, de coloração rubi com reflexos grená, com lágrimas abundantes.

**Olfato:** Intenso e complexo. Apresenta aromas amplos e profundos, com destaque para a perfeita integração entre as notas de frutas secas e as delicadas nuances extraídas do carvalho, que remetem à baunilha e cacau.

**Paladar:** A expressão máxima da variedade Merlot no terroir do Vale dos Vinhedos. Com notável volume em boca, este vinho chega ao seu apogeu com notável harmonia entre taninos e acidez, culminando em um final de boca grandioso e persistente.



Ouro  
Mondial du Merlot  
| Suíça | 2010  
Safrá 2006



Prata  
Vinalies  
Internationale |  
França | 2011  
Safrá 2006



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produto/s/storia/storia-merlot-2006](http://www.casavalduga.com.br/produto/s/storia/storia-merlot-2006)



## STORIA Merlot 2006 2006



Link do produto:  
[www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2006](http://www.casavalduga.com.br/produtos/storia/storia-merlot-2006)

### FICHA TÉCNICA

Clone varietal: Inra 18  
 Porta-Enxerto: 101-14  
 Terroir: Vale dos Vinhedos  
 Sistema de Produção: Espaladeira Simples  
 Densidade/ha: 4.000 plantas  
 Tipo de Poda: Cordão Esporonado  
 Carga de Gemas/ha: 33.000  
 Práticas Vitícolas: Avançada tecnologia agrícola, manejo adequado do dossel vegetativo, raleio de cachos para controle de produção. Viticultura sustentável e de precisão, respeitando o meio ambiente.  
 Colheita: Manual e seletiva.

### VINIFICAÇÃO

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração pré-fermentativa a frio por 48 horas;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccharomyces cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica em temperatura de 24° a 25°C;
- Remontagens e delestagens manuais durante 21 dias de maceração pelicular;
- Descuba; - Fermentação malolática;
- Maturação por 12 meses em barricas novas de carvalho francês;
- Estabilização tartárica;
- Envase;
- Afinamento em cave por 18 meses.

### LAUDO ANALÍTICO

Álcool: 14,5%  
 Acidez Total: 5,5 g/l de ácido tartárico  
 Acidez Volátil: 0,44 g/l de ácido acético  
 Densidade: 0,995  
 Extrato Seco: 32,8 g/l  
 SO<sub>2</sub> Total/Livre: 0,078 / 0,033 g/l  
 Açúcares totais em glicose: 2,78 g/l  
 pH: 3,89

*Safra 2006. Jantar em 25/09/2015. Estava espetacular após 10 anos.*