



# UNDO Tinto 2.1

Uvas frescas. Uvas lindas. Que bem que sabem.  
Que saudades destas!  
Num vale bem quente e com a rainha da compota,  
quisemos nós ir buscar frescura juntando a mais nacional no mesmo tacho,  
em jeito de beaujolisses ou vorgonhices.  
Pouco contacto e mais um bocadinho de tudo(r).  
Só foi uma vez. A última. Depois veio o ano do diabo e queimou esta vinha.  
É este o nosso. Uma estreia. Continua em Undoices mas hoje em tinto.  
À vossa! E à nossa também porque a agricultura é para bravos.

## Parâmetros analíticos

% Vol 13,3

Ac. Total 5,48 g/l

pH 3,68

Açúcares Totais 0,0 g/l

Região Douro Portugal

Produtor Grau Baumé

Numa escalada da Foz do Douro ao Douro Vinhateiro, uma descoberta. Entre amigos o prazer partilhado de beber um bom vinho. O objectivo consiste na produção de vinhos DOC Douro em pequena escala, autênticos, assinados pelo Grau Baumé, um exigente autor. Com forte carácter experimental é o vinho que nasce das micro vinificações bem conseguidas. Engarrafamos o que nos apaixona e o que queremos partilhar. Da barrica para a garrafa, sem filtros, sem make-up e com tempo. Uvas de distintas áreas do Douro, de forma a experimentar e testar a influência dos diferentes solos, exposições, altitudes e castas, transferindo desta forma as múltiplas personalidades que o Douro possui para os diferentes vinhos que produzimos, esta é a nossa filosofia

Uvas	Touriga Nacional, Tinta Barroca e Viosinho,
Vindimas	Uvas vindimadas à mão e transportadas em caixas de 25Kg
Vinificação	Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada duma forma honesta e não manipulada respeitando o prefí das uvas e o terroir.
Estágio	Decantação natural numa cuba de inox e engarrafado sem filtros nem estabilizações.
Quantidade	1800 garrafas

## Notas de prova

Cor	Ruby vivo
Aroma	Frutos vermelhos e negros e compota
Boca	Rico, fresco e com boa acidez .
Gastronomia	Peixes ricos, carnes, vegetais e queijos.
Temperatura	11° a 15° C