



Grau Baumé Branco 2017 Estágio Longo

Algures no silêncio do Douro nasce o Grau Baumé.
Entre tertúlias e sorrisos partilha-se o conhecimento
da terra e do rio, de aromas e sabores.
E as palavras dão lugar ao vinho.
Enchem-se os copos, partilha-se o convívio.
As memórias acontecem.
Este vinho acompanha bem família e amigos!

Parâmetros analíticos

% Vol 13,3
Ac. Total 5,5 g/l
pH 3,28
Acidez fixa 5,1 g/l
Açúcares totais 0,6 g/l
Denominação de origem Douro

Produtor Grau Baumé

A Grau Baumé iniciou a sua actividade em 2008. Traduzido no posicionamento de vinhos de autor, o seu objectivo consiste na produção de vinhos DOC Douro em muito pequena escala, num padrão de qualidade excepcional. Comprar uvas a diversos viticultores das 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, esta é a nossa filosofia. O Grau Baumé branco 2017 ESTÁGIO LONGO é a nossa sugestão de um branco monocasta com estágio prolongado.

Da vinha ao Grau Baumé

Uvas Viosinho, selecionado criteriosamente
Vindimas As uvas foram transportadas em caixas de 25 Kg sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega
Vinificação Prensagem sem desengace seguida de decantação e fermentação em inox com temperatura controlada

Estágio O estágio foi feito durante 21 meses em barricas de carvalho francês e húngaro
Quantidade 1733 garrafas

Prova

Cor Amarelo palha
Nariz Aroma complexo mineral e notas cítricas em perfeita harmonia com a madeira
Boca Volumoso, mineral com uma acidez equilibrada num longo final de boca
Gastronomia Aves, queijo, pratos de mar e picantes.
Temperatura 13° C