



Garrafa nº 0000  
Produção em Portugal  
Produção em Portugal

# Grau Baumé Branco 2017

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 é a nossa sugestão de um branco monocasta de autor.

## 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 em inox com temperatura controlada entre 8° e 10° C com final de fermentação em barricas de carvalho francês e húngaro
Estágio	O estágio foi feito durante 10 meses em Barricas de carvalho francês, húngaro e 6 meses em garrafa
Quantidade	1733 garrafas
Prova	
Cor	Dourado
Nariz	Aromas minerais e notas cítricas em perfeita harmonia com a madeira
Boca	Volumoso, mineral com uma acidez equilibrada e notas tropicais num longo final de boca
Gastronomia	Aves, queijo, pratos de mar e picantes.
Temperatura	10° a 12° C