



Garantia 1000 Não filtrado / Unfiltered

Grau Baumé Branco 2019 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 14
Ac. Total 5,4 g/l
pH 3,33
Acidez fixa 4,9 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 2019 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 24 meses em barrica velha de carvalho francês e nova de carvalho húngaro
Quantidade	1000 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