



Grau Baumé UNDO Branco 2017

São uvas. É Terra. Mais vontades e novas verdades.
Vem com mais tempo, com mais amor.
Descobrem-se outros graus, em vários corpos e muitas vidas.
Outros voos num só caminho.
Este vinho acompanha bem família e amigos!

Parâmetros analíticos

% Vol 13,3
Ac. Total 5,3 g/l
pH 3,29
Acidez fixa 5 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 UNDO branco 2017 é a nossa primeira sugestão de um branco ainda mais natural, sem filtros.

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.
Estabilização	Não foi feita estabilização nem filtragem, sujeito a criar depósito
Estágio	Em garrafa desde junho de 2018
Quantidade	400 garrafas
Prova	
Cor	Amarelo palha
Nariz	Complexidade de aromas minerais, citricos e algo vegetal com notas fumadas e cremosas
Boca	Volumoso, mineral com uma boa estrutura, acidez vibrante com um toque fumado e cremoso num longo final de boca
Gastronomia	Aves, queijo, pratos de mar, caril e picantes.
Temperatura	13° C