



# UNDO Branco 2019

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 13,1  
Ac. Total 7,8 g/l  
pH 2,89  
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 UNDO branco 2019 é a nossa sugestão de um branco ainda mais natural, sem filtros.

Da vinha ao Grau Baumé

Uvas	Arinto, 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 Dezembro 2021
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