



# Grau Baumé Orange 2018

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 10,5

Ac. Total 5,1 g/l

pH 3,98

SO2 Total 25

Açúcares Totais 0,04 g/l

Região Douro Portugal

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 Orange 2018 é o nosso primeiro vinho branco de curtimenta.

From the vineyard to Grau Baumé

Uvas	Gouveio, Viosinho and Malvavisa Fina.
Vindimas	Uvas vindimadas à mão e transportadas em caixas de 25Kg
Vinificação	As uvas com o engaço foram pisadas antes e durante a fermentação seguido de uma ligeira submersão durante 1 mês após o final da fermentação. Usamos uma prensa manual para prensar as massas das uvas
Estágio	Decantação natural numa cuba de inox durante um ano e engarrafado sem filtros nem estabilizações, sem adição de sulfitos.
Quantidade	200 garrafas

Notas de prova

Cor	Laranja vivo
Aroma	Nariz com especiarias, pimenta, mostarda e notas de cravinho.
Boca	Rico e seco com taninos equilibrados e longo final de boca.
Gastronomia	Carne branca vegetais e queijos picantes.
Temperatura	10° a 15° C