



UNDO Orange 2.1

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 10,4

Ac. Total 6.1 g/l

pH 3,67

SO2 Total <50

Açúcares Totais 0.6 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 UNDO Orange 2.1 é o nosso vinho branco de curtimenta.

Da vinha ao Grau Baumé

Uvas	Arinto, Viosinho, Semillon, Gouveio, Donzelinho Branco, Cerceal, Dorinto, Alvarinho, Loureiro, Fernão Pires, Siria, Codega de Larinho e Rabigato
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 15 dias após o final da fermentação. Usamos uma prensa manual para prensar as massas das uvas
Estágio	Decantação natural numa cuba de inox e engarrafado sem filtros nem estabilizações.
Quantidade	1800 garrafas

Notas de prova

Cor	Laranja vivo
Aroma	Ervas, especiarias, mostarda e notas de cravinho.
Boca	Rico, fresco com boa acidez e seco com bons taninos num longo final de boca.
Gastronomia	Sushi, peixes ricos, carnes brancas, vegetais e queijos.
Temperatura	10° a 15° C