



# UNDO Orange 2.3

E estamos de vindima! Falamos de uvas.  
Sentados à Mesa, chegam de surpresa as uvas do Castedo.  
Com bagos em forma de berlinde, vêm mais uvas a caminho, do Baixo.  
Do Alto, meias desnorteadas, as de sempre, mais verdes, estalam nos pés.  
Um atalho a S. Domingos para colher mais umas quantas.  
Todas reunidas, pisadas a pé, em festa indígena, a ferver por mim...  
Este é o nosso Friends' Blend.

## Parâmetros analíticos

% Vol 10,2

Ac. Total 6.09 g/l

pH 3,66

SO2 Total 10

Açúcares Totais 0.03 g/l

Região Douro Portugal

Produtor Grau Baumé

Numa escalada da Foz do Douro ao Douro Vinhateiro, uma descoberta. Entre amigos o prazer partilhado de beber um bom vinho. O objectivo consiste na produção de vinhos DOC Douro em pequena escala, autênticos, assinados pelo Grau Baumé, um exigente autor. Com forte carácter experimental é o vinho que nasce das micro vinificações bem conseguidas. Engarrafamos o que nos apaixona e o que queremos partilhar. Da barrica para a garrafa, sem filtros, sem make-up e com tempo. Uvas de 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 que produzimos, esta é a nossa filosofia

Uvas	Arinto, Viosinho, Semillon, Gouveio, Cerceal, Sauvignon Blanc, Alvarinho, Loureiro, Fernão Pires, Siria, Codega de Larinho, Rabigato, Moscatel e Esgana Cão
Vindimas	Uvas vindimadas à mão e transportadas em caixas de 25Kg
Vinificação	As uvas com o engaço foram pisadas antes da fermentação, seguido de uma ligeira submersão durante fermentação e 21 dias após o final da fermentação.
Estágio	Decantação natural numa cuba de inox e engarrafado sem filtros nem estabilizações.
Quantidade	2600 garrafas

## Notas de prova

Cor	Laranja palido
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, vegetais e queijos.
Temperatura	10° a 15° C