



Grau Baumé Rosé 2014

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 13,05
Ac. Total 4,74 g/l
Ac. Fixa 3,8 g/l
Ac. Volátil 0,72 g/l
pH 3,62
Substâncias reductoras 0,8 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 rosé 2014 é a nossa primeira sugestão de um rosé de autor.

Da vinha ao Grau Baumé

Uvas	Touriga Franca, Tinta Roriz, Touriga Nacional, Tinta Barroca criteriosamente seleccionadas
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 em inox com temperatura controlada entre 8° e 10° C com fermentação em barricas de carvalho francês
Estágio	O estágio foi feito durante 12 meses em barricas de carvalho francês e 6 meses em garrafa
Quantidade	900 garrafas

Prova

Cor	Salmão
Nariz	Tangerina, notas vegetais com a madeira bem integrada
Boca	Seco e macio com acidez equilibrada e notas de cereja
Gastronomia	Pratos de carne, peixes assados e caldos ricos de sabores
Temperatura	10° a 12° C