



# Grau Baumé Rosé 2017

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 13,2  
Ac. Total 4,6 g/l  
Ac. Fixa 4,2 g/l  
pH 3,5  
Substâncias redutoras 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 Grau Baumé rosé 2017 é a nossa sugestão de um rosé de autor.

## Da vinha ao Grau Baumé

Uvas Touriga Franca, Tinta Roriz e Touriga Nacional 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 com fermentação em barricas de carvalho francês

Estágio O estágio feito na garrafa a desde Dezembro de 2017

Quantidade 400 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