



# Grau Baumé Tinto 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 14,8

Ac. Total 4,74 g/l

pH 3,61

Ac. Fixa 4,4 g/l

Açúcares totais 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. Com forte carácter experimental é o vinho que nasce das micro vinificações bem conseguidas.

Este vinho é um blend 2014 antes das chuvas, com um estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês e americano.

Muito autêntico sem adições nem make-up! Da barrica para a garrafa, sem filtros.

Da vinha ao Grau Baumé

Uvas	Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz, criteriosamente seleccionadas
Vindimas	As uvas foram transportadas em caixas de 25 Kg sujeitas a uma rigorosa triagem à entrada da adega
Vinificação	Fermentação em cuba de inox com temperatura controlada duma forma honesta e não manipulada respeitando o prefi das uvas e o terroir.
Estabilização	Sem quimicos nem filtragem, sujeito a criar depósito
Estágio	O estágio foi feito durante 24 meses em barricas de carvalho francês e americano
Quantidade	2036 garrafas de 0,75 L e 315 magnums

Prova

Cor	Vermelho intenso
Nariz	Harmonia entre a madeira e os frutos vermelhos
Boca	Rico em frutos vermelhos com notas de cacau. Acidez equilibrada, estrutura complexa e frescura num longo final de boca
Gastronomia	Pratos de carne, caça e queijos maturados
Temperatura	15° a 17° C