



Grau Baumé Tinto 2016

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 15
Ac. Total 5,2 g/l
pH 3,68
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 2016 com uma personalidade fresca característica deste ano com um estágio de 24 meses em barricas de carvalho francês. 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
Quantidade	3266 garrafas de 0,75 L e 100 magnums
Prova	
Cor	Vermelho intenso
Nariz	Harmonia entre a madeira e os frutos vermelhos
Boca	Notas suaves de frutos vermelhos em perfeita harmonia com a tosta do carvalho francês. Acidez equilibrada, estrutura complexa e frescura num longo final de boca
Gastronomia	Pratos de carne, caça e queijos maturados
Temperatura	15° a 17° C