

GRAU BAUMÉ BRANCO



Produtor: *Grau Baumé*

Safra	2017
País	Portugal
Região	Douro
Volume	750ml
Uvas	Viosinho
Temp. de Serviço	10° – 12°
Álcool	13,3%

Produtor

A Grau Baumé teve início no ano de 2008, no entanto, o primeiro engarrafamento de seus vinhos ocorreu no ano de 2009. Seu objetivo consiste na produção quase que artesanal de vinhos DOC Douro em muito pequena escala, num padrão de qualidade excepcional. O produtor compra uvas de viticultores de diferentes áreas do Douro, experimentando, assim, a influência dos diversos solos, exposições, altitudes e castas. Com essa ideologia, transfere para seus vinhos as múltiplas personalidades que o Douro possui de maneira singular.

Descrição

Grau Baumé Branco 2017 é produzido com a uva Viosinho. Após a colheita, as uvas são transportadas em caixas de 25kg que passam por uma rigorosa triagem antes da entrada na adega. Há, então, a prensagem que é feita sem o desengace, seguida da decantação em cubas de inox com temperatura controlada entre 8° e 10°. A fermentação ocorre em barricas de carvalho francês e húngaro por um período de 10 meses e mais 6 meses na garrafa. Foram produzidas, nesta safra, somente 1733 garrafas.