

GRAU BAUMÉ TINTO

**Produtor. *Grau Baumé***

Safra	2014
País	Portugal
Região	Douro
Volume	750ml
Uvas	Touriga Nacional Touriga Franca Tinto Cão Tinta Roriz
Temp. de Serviço	15° – 17°
Álcool	14,5%

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

O Grau Baumé Tinto 2014 é produzido com um blend de uvas Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinto Cão e Tinta Roriz. Após a colheita, as uvas são transportadas em caixas de 25kg que passam por uma rigorosa triagem antes da entrada na adega. A fermentação ocorre em cubas de aço inox com temperatura controlada, sem manipulação, respeitando o perfil das uvas e do terroir. O envelhecimento ocorre por 24 meses em barricas de carvalho francês e americano. Não há adição de químicos nem filtragem, o vinho vai direto das barricas para a garrafa. A produção desta safra foi de somente 2036 garrafas de 750ml e 315 garrafas de 1,5L.