

ANETO BRANCO Branco



Vinho de lote de várias castas. 20% fermenta em madeira e os restantes 80% em inox a baixa temperatura. Apresenta um carácter frutado e mineral, fresco e persistente na boca. Engarrafado em Fevereiro de 2010.

IDENTIFICAÇÃO

Marca: Aneto
 Região: Douro | Barrô - Vale do Douro
 Tipo de vinho: branco
 Produtor: Sobredos
 Ano: 2009

VINHA

Solo: fortemente granítico, de fertilidade muito pobre
 Clima: microclima de transição Mediterrânico - Atlântico
 Castas: 25% Gouveio; 25% Malvasia Fina; 25% Rabigato; 25% Viosinho
 Produção: 5 Ton/ha

ENOLOGIA

Data da vindima: primeira semana de Setembro
 Vinificação: vindima manual em caixas de 15 Kg. Triagem em tapete. Esmagamento e prensagem suave.
 Fermentação muito lenta a baixa temperatura (14°C)
 Estágio: 20% do lote fermentou em barricas novas de carvalho francês com posterior agitação das borras, semanalmente. Engarrafado em Fevereiro de 2010
 Enólogo: Francisco Montenegro

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 13°
 Acidez total: 6 gr/l (ác. tartárico)
 Açúcar residual: 1,5 gr/l
 pH: 3,2

NOTA DE PROVA

Cor: citrina
 Aroma: exuberante e elegante, a frutos brancos, tropical e mineral, bem casado com nuances de baunilha
 Sabores: bom volume na boca, pleno de bons sabores e acentuada acidez; final muito longo e delicado
 Temperatura: 12 °C
 Acompanhamento: entradas, pratos de peixe e carnes brancas

<PROVA DA SAFRA 2008>

Quinta do Paço
 5050-090 Godim - Peso da Régua
 T: +351 254 322 967 | M: +351 963 060 881
 F: +351 254 318 400
 E: fmontenegro@aneto.com.pt | www.aneto.com.pt

Insalata rucola e grana (salada verde mista com lascas de parmesão, nozes e aroma de mel. Jantar harmonizado no Cenacolo em 24/11/2010.