

**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.*