

ANETO TINTO Tinto



Vinho de lote de várias castas. Com perfil maduro, frutado, longo e macio. Fermenta em lagar aberto e estagia em barricas novas e usadas de carvalho durante um ano. Reflecte o carácter quente e profundo do Vale do Tua.

IDENTIFICAÇÃO

Marca: Aneto
Região: Douro | Castedo - Alijó
Tipo de vinho: tinto
Produtor: Sobredos
Ano: 2008

VINHA

Solo: xistoso
Clima: mediterrânico
Castas: 30% Touriga Nacional; 30% Touriga Franca; 30% Tinta Roriz; 10% Tinto Cão
Produção: 4 Ton/ha

ENOLOGIA

Data da vindima: segunda semana de Setembro
Vinificação: apanha manual em caixas de 15 Kg. Triagem em tapete. Desengace total e esmagamento.
Fermentação em lagares abertos e tradicionais
Estágio: estágio posterior de um ano em barricas novas e usadas de carvalho francês. Engarrafado em Maio de 2009
Enólogo: Francisco Montenegro

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14°
Acidez total: 5,5 gr/l (ác. tartárico)
Açúcar residual: 1,5 gr/l
pH: 3,6

NOTA DE PROVA

Cor: vermelha intensa
Aroma: exuberante e muito elegante, a frutos negros, cacau e mineral, bem casado com a baunilha das barricas
Sabores: bom volume na boca, pleno de bons sabores e agradável frescura; com finos taninos, final longo e complexo
Temperatura: 16 °C
Acompanhamento: entradas, pratos de aves, carnes brancas e vermelhas. Queijos e enchidos.

<PROVA DA SAFRA 2007>

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

Filletto Mignon Funghi (filé mignon ao molho funghi acompanhado de batata rosti).
Jantar harmonizado no Cenacolo em 24/11/2010.