

ANETO BRANCO INES

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DOURO

SUBREGIÃO BAIXO CORGO - PENAJÓIA

BRANCO | SAFRA 2019

O Aneto Inês é um vinho doce que se destaca pela sua produção meticulosa e rara. Utilizando a técnica de interrupção da fermentação através do resfriamento do mosto, este vinho preserva um leve dulçor natural que é perfeitamente equilibrado pela sua frescura. Com aromas encantadores de pêssego, flores e um sutil toque mineral, o Aneto Inês oferece uma experiência sensorial única. A colheita manual das uvas, realizada precocemente para garantir a alta acidez, contribui para a exclusividade deste vinho. Com um pouco de açúcar residual, ele é ideal para acompanhar sobremesas leves ou ser apreciado sozinho, elevando qualquer ocasião a um nível de sofisticação e prazer incomparáveis.

VARIEDADES: 70% Riesling e 30% Cercial

VINIFICAÇÃO

As uvas são colhidas mais cedo afim de apresentar maior acidez, fermentação interrompida por arrefecimento do mosto.

AMADURECIMENTO

Sem amadurecimento

NOTAS DE PROVA

Apresenta uma cor amarelo pálido com reflexos dourados, indicando sua juventude e frescura. No olfato, é encantador com aromas de pêssego, flores brancas e um toque sutil de mineralidade. Esses aromas são delicados e bem integrados, proporcionando uma experiência olfativa agradável. No olfato, o vinho é fresco e exuberante, com uma acidez vibrante que equilibra perfeitamente o dulçor natural. Os sabores frutados de pêssego e notas florais continuam no paladar, acompanhados por uma leve doçura residual que não é enjoativa. O final é longo e refrescante, deixando uma sensação de leveza.

HARMONIZAÇÃO

Queijos de casca florida, fondue, carne de porco, comida exótica e picante.

VINHO

Apresenta uma cor amarelo pálido com reflexos dourados, indicando sua juventude e frescura. No olfato, é encantador com aromas de pêssego, flores brancas e um toque sutil de mineralidade. Esses aromas são delicados e bem integrados, proporcionando uma experiência olfativa agradável. No olfato, o vinho é fresco e exuberante, com uma acidez vibrante que equilibra perfeitamente o dulçor natural. Os sabores frutados de pêssego e notas florais continuam no paladar, acompanhados por uma leve doçura residual que não é enjoativa. O final é longo e refrescante, deixando uma sensação de leveza.

TEOR ALCÓOLICO 9% | SERVIR A TEMPERATURA DE 6-8°C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA

Aneto

DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Aneto Wines é uma vinícola familiar do Douro criada em 2001, situada na Quinta do Estremadouro – Penajóia – Lamego. Todo manejo dos vinhedos próprios é supervisionado criteriosamente pela própria família, focado na produção de vinhos sustentáveis. Em uma antiga cave da propriedade é onde se concentra todo o trabalho enológico. Desde a recepção de uvas, vinificação e amadurecimento. Os vinhos são produzidos com baixa interferência enológica, produzido com as cascas clássicas da região e outras nem tanto, como Pinot Noir e Riesling, trazem a filosofia e a autenticidade dos vinhos do Douro.

CÓDIGO DO PRODUTO
XANE0031900

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA

WINE 
BRANDS

winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo
Catalogo online: catalogo.winebrands.com.br | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)