

ANETO BRANCO RESERVA

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DOURO

SUBREGIÃO BAIXO CORGO - PENAJÓIA

BRANCO | SAFRA 2020

O Aneto Colheita Branco é um vinho português produzido na região do Douro, especificamente em Penajóia, no Baixo Corgo. Possui um clima mediterrâneo com influências atlânticas. As condições climáticas são caracterizadas por verões quentes e secos, com temperaturas que podem ultrapassar os 30°C, e invernos suaves e úmidos, com temperaturas raramente caindo abaixo de 5°C. A região recebe uma quantidade moderada de precipitação anual, concentrada principalmente nos meses de inverno. A combinação de solos graníticos e o clima fresco e atlântico contribuem para a produção de vinhos brancos frescos e aromáticos.

VARIEDADES: Sémillon e Verdelho

VINIFICAÇÃO

Fermentação e vinificação em barricas de carvalho novas e usadas. Com agitação das lias semanalmente.

AMADURECIMENTO

Metade do lote fermentou em barricas novas e usadas durante 6 meses.

NOTAS DE PROVA

O Aneto Branco Reserva Douro é um vinho que encanta desde o primeiro momento. Com uma cor amarelo cítrico e reflexos esverdeados, ele exala um aroma exuberante e elegante, onde se destacam notas de sésamo, frutas tropicais e um toque mineral, harmoniosamente integrados com a baunilha dos novos barris de carvalho na boca, revela um bom volume, repleto de sabores ricos e uma acidez marcante, culminando em um final longo e delicado. Este vinho é uma verdadeira celebração dos sentidos, perfeito para acompanhar momentos especiais e surpreender os paladares mais exigentes.

HARMONIZAÇÃO

Caldeirada de frutos do mar, Ravioli de lagostim ao molho bisque e queijos de massa mole.

VINHO

O Aneto Branco Reserva Douro é um vinho que encanta desde o primeiro momento. Com uma cor amarelo cítrico e reflexos esverdeados, ele exala um aroma exuberante e elegante, onde se destacam notas de sésamo, frutas tropicais e um toque mineral, harmoniosamente integrados com a baunilha dos novos barris de carvalho na boca, revela um bom volume, repleto de sabores ricos e uma acidez marcante, culminando em um final longo e delicado. Este vinho é uma verdadeira celebração dos sentidos, perfeito para acompanhar momentos especiais e surpreender os paladares mais exigentes.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8-10°C | VOLUME 750 ml



DESCRIÇÃO DA LINHA

Reserva

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
XANE0012100

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)