

# ANETO RESERVA TINTO

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO DOURO

SUBREGIÃO CIMA CORGO - CASTEDO DO DOURO

TINTO | SAFRA 2018

O Aneto Reserva Tinto é um vinho de alta qualidade produzido na região do Douro as uvas provêm da freguesia de Castedo do Douro, no local de Sobradais e Malvêdos, com margem do rio Douro, onde 7 ha de vinhedos. De clima Mediterrânico e solos xistosos com afloramentos de argila. O xisto desempenha um papel crucial na qualidade e nas características dos vinhos do Douro. Este tipo de solo, predominante na região, possui uma capacidade única de reter calor durante o dia e liberá-lo lentamente durante a noite. Isso ajuda a reduzir as variações térmicas diárias, proporcionando um ambiente mais estável para o amadurecimento das uvas. Além disso, o xisto é uma rocha metamórfica rica em nutrientes e com boa capacidade de retenção de água, o que é essencial em uma região com verões quentes e secos. Essa retenção de água ajuda a manter as vinhas hidratadas durante os períodos de seca, contribuindo para a concentração dos sabores nas uvas. Os vinhos produzidos em solos xistosos tendem a ser mais concentrados e estruturados, com uma riqueza de cor e aromas que envelhecem bem ao longo do tempo. A mineralidade do xisto também se reflete nos vinhos, adicionando uma complexidade adicional ao perfil aromático e gustativo.



**VARIEDADES:** Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz

#### VINIFICAÇÃO

Fermentação e vinificação em lagares abertos. Estágio de um ano em barricas novas e usadas.

#### AMADURECIMENTO

12 meses em barricas de carvalho francês usadas e novas.

#### NOTAS DE PROVA

O Aneto Reserva Tinto é um vinho que impressiona pela sua complexidade e elegância. Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho francês, ele desenvolve uma profundidade aromática notável, onde se destacam notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e um toque sutil de baunilha. Na boca, é encorpado e harmonioso, com taninos bem integrados que proporcionam um final longo e persistente.

#### HARMONIZAÇÃO

Cozidos, molhos potentes, ragu, coq au vin, queijos curados e charcutaria.

#### VINHO

O Aneto Reserva Tinto é um vinho que impressiona pela sua complexidade e elegância. Amadurecido por 12 meses em barricas de carvalho francês, ele desenvolve uma profundidade aromática notável, onde se destacam notas de frutas vermelhas maduras, especiarias e um toque sutil de baunilha. Na boca, é encorpado e harmonioso, com taninos bem integrados que proporcionam um final longo e persistente.

TEOR ALCOÓLICO 13% | SERVIR A TEMPERATURA DE 16-18°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  
XANE0061800

CÓD. DE BARRAS PRODUTO

CAIXA  
x 750 ml

CÓD. DE BARRAS CAIXA



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