

ANETO PINOT NOIR Tinto



IDENTIFICAÇÃO

Marca: Aneto
Região: Douro | Barrô
Tipo de vinho: tinto
Produtor: Sobredos
Ano: 2010

VINHA

Solo: fortemente granítico, de fertilidade muito pobre
Clima: microclima de transição Mediterrânico - Atlântico
Castas: Pinot Noir
Idade da vinha: 3 anos
Produção: 3 Ton/ha

ENOLOGIA

Data da vindima: primeira semana de Outubro
Vinificação: vindima manual em caixas de 15 Kg. Triagem em tapete. Desengace manual. Fermentação em barricas novas.
Estágio: 1 ano em barricas usadas. Engarrafado em Fevereiro 2012.
Enólogo: Francisco Montenegro

ANÁLISE QUÍMICA

Álcool: 14°
Acidez total: 4,5 gr/l (ác. tartárico)
Açúcar residual: 2 gr/l
pH: 3,5

NOTA DE PROVA

Cor: vermelha muito aberta
Aroma: cereja intensa e alguma baunilha
Sabores: gordo, sabores frutados e frescos
Temperatura: 15° C
Acompanhamento: peixes, carnes brancas e pratos sofisticados