



*Coup de cœur Gaëtan Bouvier
Meilleur sommelier de France 2016 !*

ANETO WINES

Reserva Branco 2018

Sémillon & Verdelho

Portugal, Douro



Aneto Wines est une petite entreprise familiale de 17ha, créé en 2001.

La philosophie du domaine est de prendre le temps, le temps qu'il faut, pour produire en petite quantité si nécessaire, mais seulement des vins de caractère et de grande qualité !

Les vignes de raisins blancs se trouvent en bordure de la zone de production du Vinho Verde, entre Penajoia et Barro, avec 8 hectares de Sémillon, Gouveio, Viosinho, Encruzado & Alvarinho. Le climat est méditerranéo-atlantique, avec un sol composé de schistes et granites, à 400m d'altitude.

La vendange est manuelle, en cagettes de 15kgs. Après un tri les raisins sont pressés et mis à fermenter à basse température, pendant 3-4 semaines avec des levures indigènes. S'ensuit un élevage de 6 mois en barriques usagées.

Faire un vin blanc sec avec deux cépages habituellement recherchés pour leur potentiel à donner des grands vins moelleux permet de révéler le potentiel fraîcheur que sont capables de restituer le verdelho et le semillon localement nommé Bual.

Les arômes primaires de citron vert, de passion et de poivre timut sont complexifiés par 6 mois d'élevage en fût qui renforcent le bouquet par des effluves de noisettes fraîches et d'anis étoilé.

La bouche veloutée et ample est ponctuée par une finale acidulée qui appelle des accords aux accents marins.

Alcool 13,5%

Production : 6000 bouteilles

