



COVELA ARINTO 2020

100% Arinto. Vinho Verde.
Exuberante, fresco e vivo. Perfil gastronómico.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural com várias exposições solares. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro. Inverno frio e Verão quente e seco - na fronteira entre o clima mediterrânico do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Citrina.

Aroma Exuberante. Sobressaem os aromas citrinos (tangerina) e tropicais (maracujá).

Paladar Harmonioso. Acidez equilibrada. Corpo médio. Termina com um final persistente.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Leve maceração pelicular. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até meados de Fevereiro de 2021. Leve filtração antes do engarrafamento.

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 8°C e 10°C.

Ideal para acompanhar peixe grelhado e marisco. Fresco e de carácter jovial, este vinho combina bem com hors d'oeuvre variados ou pode ser bebido sem acompanhamento, mas só em termos de comida. É sempre melhor desfrutá-lo na companhia de família ou bons amigos.



Covela Arinto 2016 - Encantadoramente preciso, fresco e seco, este vinho tem uma interessante tensão no final e uma boa estrutura no palato-médio. A sensação de frescura vibrante é ótima. A fruta permanece por um bom tempo. Também promete evoluir bem com o passar do tempo.

Mark Squires, eRobertParker.com - Ago a2017

90
/100 Pts.

Enólogo: Rui Cunha
Viticultura: Miguel Soares

Álcool: 12,5%vol - **Acidez total:** 6,1g/L - **pH:** 3,20 - **Açúcares totais:** 3,2g/L - **Dióxido de enxofre total:** 75mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.



Lima & Smith, Lda.
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM