



COVELA FANTÁSTICO BRANCO 2015

Pela terceira vez na história da marca, lançamos o Covela FANTÁSTICO Branco que, como o nome indica, só é produzido em anos excepcionais e cuja evolução em barrica de carvalho Francês revelou características invulgares.

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 na zona austral da Região dos Vinhos Verdes (Minho). Inverno frio e verão quente e seco – na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Oceano Atlântico a Oeste.

NOTAS DE PROVA

Cor: Palha dourada.

Nariz: Fantástica complexidade com uma elegância que respira ao longo da prova. Frutos maduros de caroço, frutos citrinos e uma tosta rica e equilibrada, um toque de cedro.

Paladar: Ataque muito cremoso e rico. Acidez equilibrada, excelente estrutura e um fim de boca muito persistente.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual e organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar esmagamento. Selecção manual dos cachos. Maceração pelicular a frio. Suave prensagem. Fermentação e estágio em cascos de carvalho francês durante 20 meses. Sem estabilização nem filtração (pode-se formar depósito na garrafa e recomendamos decantação). Produzido apenas em anos excepcionais.

À MESA

Aprecie a uma temperatura entre 14°C e 16°C. Sendo um vinho muito gastronómico, acompanha muito bem peixes gordos (pregado, truta salmonada), queijos de ovelha de pasta mole (queijo da serra, serpa e azeitão). Apreciar em copo tipo borgonha.



Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 13%vol - Acidez total: 6,2g/l - pH: 3,27 - Açúcares totais: 1,8g/l - SO2 Total: 72mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts. - 3 Lts.

Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,

4640-211 BAIÃO, Portugal

info@limasmith.com

WWW.COVELA.COM