



## COVELA EDIÇÃO NACIONAL 2016 - AVESSO

O primeiro Vinho Verde da Quinta de Covela. O nome Edição Nacional refere-se à casta Avesso, 100% portuguesa e nativa da sub-região de Baião, onde está localizada a Covela. Um Vinho Verde dinâmico mas elegante posicionado ao lado dos melhores Alvarinhos e Loureiros da Região demarcada.

### TERROIR

Agricultura biológica certificada. Solos graníticos formando um anfiteatro natural virado a sul a baixa altitude na margem direita do rio Douro no canto sudeste da região dos vinhos verdes. Invernos frios e verões quentes e secos, mistura de clima continental e influência marítima.

### NOTAS DE PROVA

**Cor:** Citrino brilhante.

**Nariz:** Intenso e complexo, ansioso para mostrar o seu lado flora, e uma boa dose da fragrância de ervas aromáticas.

**Paladar:** Cremoso, com acidez refrescante e um fim de boca pronunciado e muito elegante.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual, parcela a parcela, permitindo que as uvas certas sejam colhidas no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar esmagamento. Fermentação em cubas de inox com temperatura controlada. Sem uso de enzimas. Fermentação espontânea. Colagem com Bentonite quando necessário. Leve filtração.

### DA CAVE À MESA

Desfrute a uma temperatura de 7°C a 8°C. Este vinho é ideal para acompanhar peixes grelhados ou frutos do mar, e até sushi e sashimi. A sua frescura e carácter alegre também o tornam um ótimo vinho para acompanhar entradas ou para ser apreciado ao ar livre como aperitivo - sempre quando possível na companhia de familiares ou amigos.

O Covela Edição Nacional Avesso 2016 é um belo seguimento do 2015 que foi lindo, embora eu pessoalmente tenha gostado um pouco mais da crocância no 2015. Ainda assim, falta pouca coisa aqui. Está mostrando profundidade fina (e talvez mais), frescura razoável e um fim de boca adorável. Combinando aquele palato sólido com um final frutado e alguma tensão, ele bebe lindamente. Impecavelmente equilibrado, adiciona uma sensação redefinida com textura acariciante. Ainda assim, recomendo beber mais jovem.

Mark Squires, eRobertParker.com -Aug 2017

90

100 Pts.

O Covela Avesso 2015 é impressionante, com certeza uma das melhores propostas de Avesso que já provei, nesta viagem ou no geral. Grande e apetitoso, parece rico e concentrado (para padrões da região, claro). Agarra simplesmente o paladar. Acrescenta aquela textura carinhosa que tantas vezes vejo no Avesso e termina com aquele toque de mineralidade. É mais expressivo agora do que quando o vi pela primeira vez. (...) está maravilhoso agora e uma verdadeira pechincha. Apenas para o caso de haver qualquer dúvida - este é seco, fermentado em inox e não carbonatado.

Mark Squires, eRobertParker.com -July 2016

91

100 Pts.

**Enólogo:** Rui Cunha -**Viticultura:** Gonçalo Sousa Lopes  
**Álcool:** 12,5%vol. -**Acidez Total:** 6,1g/l -**pH:** 3,24 -**Açúcar Residual:** <1,5g/l -**Sulfites:** 70 mg/L  
**Garrafas por caixa:** 6 -**Caixas por Camada:** 23 -**Número de camadas:** 4 -**Caixas por palete:** 92

Disponível em garrafas de 0,75L. e 1,5L.



Lima & Smith, Lda. -Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,  
4640-211 BAIÃO, Portugal  
[info@limasmith.com](mailto:info@limasmith.com)  
[WWW.COVELA.CO](http://WWW.COVELA.CO)

M