



COVELA EDIÇÃO NACIONAL ARINTO 2016

O nome Edição Nacional deve-se à casta usada: Arinto, 100% portuguesa.
Vinho fresco e vivo onde se sente a força do sol da região Baixo Douro (a zona mais austral dos Vinhos Verdes DOC) onde o clima é mais ensolarado e parecido com o do vale do Douro.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural virado a Sul. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro na zona austral da Região dos Vinhos Verdes. Na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Citrina brilhante.

Aroma intenso, fresco, revelando o seu lado de frutos citrinos e mineral.

Na boca apresenta-se seco com uma boa estrutura, longo.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Vindima organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Fermentações espontâneas em cubas de inox e colagens, quando necessárias, efectuadas com bentonite. Sem utilização de enzimas. Filtração leve.

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 8°C e 10°C. Ideal para beber com 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.

Enólogo: Rui Cunha - **Viticólogo:** Gonçalo Sousa Lopes

Álcool: 12,6%vol. - **Acidez:** 6,1g/l - **pH:** 3,15 - **Açúcar residual:** < 1,5g/l - **Sulfitos:** 51 mg/L

Garrafas por caixa: 6 - **Caixas por fiada:** 23 caixas - **Numero de fiadas:** 4 - **Caixas por palette:** 92 caixas

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



Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BALÃO, Portugal
Email info@covela.pt
WWW.COVELA.PT