



COVELA AVESSO RESERVA 2019 BIO ORGANICO

Uvas colhidas à mão, provenientes de terraços graníticos sobre o Rio Douro no extremo sudeste da região dos Vinhos Verdes. Fermentação espontânea. Aroma elegante floral delicado e notas de maçã e pêssego. Fresco, intenso e persistente. Perfil muito gastronómico. Bom potencial de envelhecimento.

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 (Minho). Inverno frio e verão quente e seco – na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Citrina com leves reflexos palha.

Aroma Muito jovem e expressivo revelando desde já uma boa complexidade. Sobressaem os frutos arbóreos como a maçã e o pêssego. Subtilmente podemos encontrar um lado tropical marcado pelo ananás.

Paladar Seco. Ataque cremoso, explosão aromática em boca, acidez fresca que lhe confere um longo final. Integração perfeita entre a barrica e o vinho. Final guloso que nos remete para uma segunda prova.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte de uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em cascos de carvalho usados de 300 litros provenientes das florestas austríacas e francesas. Estágio sobre a borra total, com batonnage periódica, até Abril 2020.

À MESA

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



Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 13%vol. - Acidez total: 8 g/l - pH: 3,04 - Açúcares totais: 1,9 g/l - Dióxido de enxofre total: 46 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.

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