



COVELA BRANCO 2017

Um lote cheio de carácter com as castas Avesso (a principal da sub-região), Chardonnay e mais alguns “temperos” utilizados pelo enólogo Rui Cunha, ligado ao projeto Covela desde 1990.

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: Intenso e complexo onde sobressaem os aromas florais, a frutos de árvore com caroço, mineral e ervas aromáticas (alfazema e salva).

Paladar: Ataque cremoso, acidez equilibrada, excelente aroma de boca e termina com um final longo e refrescante.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Vindima organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Maceração pelicular. Suave prensagem. Fermentações espontâneas em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até meados de Março. Sem utilização de enzimas e colagens, quando necessárias, efectuadas com bentonite. Vinhos estabilizados pelo frio. Leve filtração.

À MESA

Aprecie a uma temperatura entre os 12°C e 14°C.

Ótimo para acompanhar entradas variadas, mas revela-se na totalidade quando combinado com pratos de peixe e marisco. Os pratos de aves, tradicionalmente difíceis de harmonizar, combinam bem com este vinho que é igualmente um par excelente para cortar os molhos mais espessos, para massas e até alguns pratos de porco. Tem potencial de guarda de pelo menos cinco anos.



Álcool 13%vol. - Acidez: 5,62g/l - pH 3,18 - Açúcar residual: <1,5g/l - Sulfitos: 60 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 L - 1,5 L - 3 L

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