



COVELA BRANCO 2018

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 e ervas aromáticas. Leves nuances cítricas.

Paladar: Seco, acidez equilibrada e excelente aroma de boca. Termina com um final longo e elegante.

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 Maio. Ligeira filtração antes do engarrafamento.

À MESA

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

Ótimo para acompanhar entradas variadas, combina 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. Tem potencial de guarda de, pelo menos, cinco anos.



Álcool: 13%vol. - Acidez Total: 5,96g/l - pH 3,22 – Açúcares Totais <1,5g/l - Dióxido de Enxofre Total: 49 mg/l

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

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