COVELA

COVELA RESERVA **TINTO 2013**

Um lote de Touriga Nacional com Cabernet Sauvignon e Merlot Noir que revela a frescura típica do terroir da Quinta de Covela. Cheio de vida. Puro e muito elegante.

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 rubi escura e intensa.
Aroma profundo e complexo. Dominam os frutos pretos maduros (amora, cassis) e as notas a especiarias (cravinho, pimenta preta).
Na boca tem um ataque muito macio. Apresenta taninos sedosos, que aliados à sua frescura natural conferem elegância e equilíbrio. Final muito longo.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Vindima organizada por castas de forma a assegurar a colheita no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento das uvas. Selecção manual dos cachos. Maceração pelicular a frio para a casta Touriga Nacional. Fermentação com recursos a suaves remontagens manuais diárias. Maceração pós-fermentativa. Estágio em cascos de carvalho francês de 300 litros durante 19 meses. Sem estabilização nem filtração (pode-se formar depósito na garrafa).

À MESA

Recomendamos a sua decantação. Aprecie a uma temperatura entre 16ºC e 17ºC. idealmente em copos com formato "Bordéus". Óptimo para acompanhar todo tipo de pratos de carne, sobretudo carnes vermelhas, mas também cozinha regional portuguesa e até caça. Tem potencial de guarda de pelo menos 15 anos.

Enólogo: Rui Cunha
Álcool: 13,3%vol. - **Acidez total:** 5,6g/l - **pH:** 3,56 - **Açúcares totais:** <1,5g/l - **Dióxido de enxofre total:** 130mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts. - 3 Lts.

Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM