



COVELA Colheita Seleccionada Tinto 2004

- Região:** Entre Douro e Minho
- Terroir:** Solos graníticos que formam um anfiteatro natural virado a sul. 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. A Quinta de Covela pratica a agricultura biológica.
- Enologia:** Colheita manual e vindima organizada por parcelas de vinha, o que permite colher as castas no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Maceração pelicular. Suave prensagem. Maceração longa a temperaturas moderadas. Fermentação e estágio em carvalho francês (Allier e Vosges) Sem estabilização nem filtração (podem-se formar depósitos na garrafa).
- Castas:** Um lote de Touriga Nacional com Cabernet Sauvignon e Merlot, de vinhas com excelente exposição solar, plantadas a baixa altitude sobre o Douro.
- Cor:** Rubi escuro e intenso
- Nariz:** Expressivo e complexo. Com muita fruta Madura, fiores secas, especiarias e baunilha muito bem integrada.
- Paladar:** “O 2004 é, para mim, o melhor dos tintos, pleno de especiarias, com algum vegetal, sólido, complex, atractivo.” – Luis Lopes, in Revista de Vinhos, Abril, 2013.
- À Mesa:** Aprecie a uma temperatura entre 17°C e 18°C. ótimo para acompanhar todo tipo de pratos de carne, sobre tudo carnes vermelhas, mas também cozinha regional portuguesa e até caça.

Alcool: 13%vol.; **Acidez total** 4,4g/l; **Açucar residual** <2,0g/l; **produção** 3.500 garrafas; **enólogo** Rui Cunha.

