



## COVELA AVESSO NATUR 2019 BIOLÓGICO

COVELA Avesso Natur é o nosso primeiro Avesso que não só é certificado como biológico, mas também é engarrafado sem adição de sulfitos. Este é um vinho que mostra a aposta contínua da Covela na inovação e em apurar ao máximo as potencialidades da casta Avesso, nativa dos solos graníticos das margens do rio Douro onde a Covela se encontra. Este é o segundo vinho biológico certificado da quinta, na sequência do lançamento do Covela Avesso Reserva Biológico em 2019. No COVELA Avesso Natur, os sulfitos normalmente utilizados para estabilizar os vinhos foram substituídos pela flor de castanheiro seco (*Castanea sativa* Mill.) colhidas nos castanheiros da Covela e preparados à mão pelas nossas equipas de viticultura e enologia.

### 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:** Citrino brilhante com reflexos palha.

**Nariz:** limpo, com intensidade e complexidade constantes. Segundo o nosso enólogo, Rui Cunha, “o que mais me encanta neste vinho é a expressão da uva no seu lado mais selvagem ou natural, expressa através de sensações de citrinos e flores brancas”.

**Paladar:** Seco, acidez vibrante, estrutura equilibrada e final fresco.

### VINIFICAÇÃO

Da colheita de 2019, selecionamos um pequeno lote de uvas da nossa parcela baixa do Campo Fundeiro que fermentamos e, em seguida, estagiamos nas nossas barricas de carvalho mais antigas, numa tentativa de replicar os métodos de vinificação mais tradicionais da nossa região.

A nossa equipe de enologia estagiou o vinho até janeiro de 2021, seguindo-se uma trasfega e engarrafamento sem filtração respeitando as datas estabelecidas no calendário lunar. Apenas 850 garrafas estão disponíveis para venda.

### À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 12 e os 14 °C, com uma boa conversa. Com este perfil harmonizará seguramente muito bem com sushi, sashimi e tempura, ou acompanhando uma bela quiche Lorraine e um robalo / pargo / dourada de linha ao vapor em cama de legumes.

Bom apetite!



**Enólogo:** Rui Cunha

**Viticultura:** Miguel Soares

**Álcool:** 13% vol. – **Acidez Total:** 5,4 g/l - pH: 3,49 – **Açúcares totais:** <1,5g/l – **Dióxido de enxofre total:** 16 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 Lt.

Lima & Smith, Lda.  
[info@limasmith.com](mailto:info@limasmith.com)  
[WWW.COVELA.PT](http://WWW.COVELA.PT)