



COVELA AVESSO 2022

100% Avesso. Vinho Verde.
Dinâmico, fresco e elegante. Perfil gastronómico.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural com várias exposições solares. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro. Inverno frio e Verão quente e seco, na fronteira entre o clima mediterrânico do Vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Castas Avesso (100%).

Cor Citrina.

Aroma Intenso. Sobressaem os aromas cítricos (lima e limão), florais (flores brancas) e minerais.

Paladar Seco. Acidez crocante. Corpo médio. Termina com um final persistente e guloso.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Leve maceração pelicular. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até meados de fevereiro de 2023. Leve filtração antes do engarrafamento.

À MESA

Ideal para acompanhar peixe grelhado (magro) e mariscos cozidos, hors d'oeuvre variados, ceviches e cozinha japonesa (sushi, sashimi, tempuras) e queijos de cabra frescos. Aprecie a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C em copo tipo Riesling.

Enologia Rui Cunha
Viticultura Miguel Soares

Álcool: 12,7% vol. Acidez Total: 6,3g/l pH: 3,15 Açúcares Totais: 2,4g/l Dióxido de enxofre Total: 65mg/l

Disponível em garrafas de 750ml e 1500ml



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com