



COVELA ROSÉ 2022

Biológico

100% Touriga Nacional, a mais emblemática casta tinta portuguesa. Vinificado através do método clássico. Reconhecido pela sua elegante cor pálida. Vinho seco e 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 Touriga Nacional (100%).

Cor Coral.

Aroma Delicado, elegante e intenso. Frutos vermelhos frescos (groselha, framboesa), com nuances florais.

Paladar Seco, acidez vibrante, excelente textura e persistente.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Ligeira maceração pelicular. Fermentação espontânea em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até janeiro de 2023.

À MESA

Ideal para refeições e outros momentos ao ar livre, à beira-mar e sempre com boa companhia. É um rosé muito gastronómico que combina com vários tipos de comida, desde saladas a quiches, passando por pratos de cozinha italiana e asiática. Aprecie a uma temperatura entre os 8°C e os 10°C em copo tipo Riesling.

Enologia Rui Cunha
Viticultura Miguel Soares

Álcool: 12,5% vol. **Acidez Total:** 5,1g/l **pH:** 3,27 **Açúcares Totais:** 3,4g/l **Dióxido de enxofre Total:** 69mg/l

Disponível em garrafas de 750ml



Lima & Smith, Lda

www.limasmith.com
info@limasmith.com