



COVELA AVESSO 2021

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

Cor Citrina.

Aroma Intenso. Sobressaem os aromas citrinos (lima, limão), florais (flores brancas) e mineral.

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. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até meados de Fevereiro de 2022. 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 12°C em copo tipo "Riesling".



91

100 Pts.

2015

90

100 Pts.

2016 a 2019



Enologia: Rui Cunha

Viticultura: Miguel Soares

Álcool: 12,7%vol. - **Acidez total:** 6,3g/l - pH 3,19 - **Açúcares totais:** 2,3g/l - **Dióxido de enxofre total:** 40mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 l.

Lima & Smith, Lda.
BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM