



COVELA RESERVA BRANCO 2017

Um lote cheio de carácter com as castas Avesso (a principal da sub-região de Baião),
Chardonnay e Arinto.

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: Palha brilhante com reflexos citrinos.

Aroma: Intenso, profundo e complexo. Notas a flores brancas como a tília e madressilva, frutos de árvore como pêras, damascos e ameixas brancas. Leves notas a especiarias.

Na boca: Ataque untuoso. Acidez equilibrada que confere uma enorme personalidade à prova. Mineral. Final longo, elegante e crocante. Um vinho com alma.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual, organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo. Transporte de uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Maceração pelicular a frio. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em cascos de carvalho provenientes das florestas austríacas e francesas. Estágio sobre a borra total, com batonnage periódica, até Abril de 2019. Sem estabilização, nem filtração.

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 12 a 14 °C preferencialmente num copo tipo borgonha.



Enólogo: Rui Cunha / **Viticultura:** Miguel Soares

Álcool: 13,6%vol. - **Acidez:** 6,5 g/l - **pH:** 3,19 - **Açúcar residual:** 1,8g/l - **Sulfitos:** 111 mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts.

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