



COVELA AVESSO RESERVA 2021

Biológico

O primeiro vinho biológico produzido na Quinta de Covela, não poderia ter outra casta que não a Avesso.
Mostra o lado da casta mais complexo com uma excelente tensão e estrutura. Muito gastronómico.

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 Citrina com leves reflexos palha.

Aroma Muito jovem e expressivo revelando desde já uma boa complexidade. Sobressaem os frutos arbóreos como a maçã, frutos citrinos, flores brancas e um toque mineral.

Paladar Seco. Ataque cremoso, explosão aromática em boca, acidez fresca que lhe confere um longo final. Integração perfeita entre a barrica e o vinho.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte de uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em cascos de carvalho usados de 300 litros provenientes das florestas austríacas e francesas. Estágio sobre a borra total, com batonnage periódica, até Abril 2022.

À MESA

Acompanha bem peixes gordos grelhados ou assados, carnes brancas ou uma ratatouille. Pode experimenta-lo como companhia de queijos de cabra com pouca cura.

Apreciar a uma temperatura entre os 10°C a 12 °C. idealmente em copo tipo "Borgonha".

Os nossos avessos caracterizam-se por envelhecerem muito bem. Experimente guardar umas garrafas.



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

Álcool: 12,6 %vol - **Acidez total:** 7,2 g/l - **pH:** 3,21 - **Açúcares totais:** <1,5 g/l - **Dióxido de enxofre total:** 62 mg/l

Disponível em garrafas de 0,75 l

Lima & Smith, Lda.
BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
www.limasmith.com