



## COVELA EDIÇÃO NACIONAL - ALVARINHO

---



PAÍS PORTUGAL  
REGIÃO MINHO  
SUBREGIÃO VINHO VERDE

**BRANCO | SAFRA 2018**

**VARIEDADES:** 100% Alvarinho

### VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte de uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Seleção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em cubas de aço inox.

### AMADURECIMENTO

Estágio em cubas de aço inox com borras finas até janeiro de 2019.

### NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha com reflexos verdeais. Aroma intenso, perfil austero, lembram frutos de caroço e tropicais, nota-se ainda toques florais agradabilíssimos. No paladar é seco, ataque cremoso e acidez mineral, corpo médio. Aroma de boca persistente e intenso, mostrando bem o verão de 2018. Final guloso que nos remete para uma segunda prova.

### HARMONIZAÇÃO

Com o seu perfil fresco, frutado e floral, este Edição Nacional Alvarinho é um vinho elegante e equilibrado, ideal para harmonizar com todo o tipo de peixe ou marisco, inclusive tempura, sushi e até pratos mais temperados como curry tailandês ou moquecas do Nordeste do Brasil.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 750 ML

### DESCRIÇÃO DA LINHA EDIÇÃO NACIONAL

### DESCRIÇÃO DO PRODUTOR

Ruínas de um solar renascentista, lagares e uma antiga capela são testemunhas da presença multissecular da Quinta da Covela, fundada no século XVI. Localizada entre a região do Minho e do Douro a propriedade de 49 hectares tem vista panorâmica para o rio e fica nas encostas de um anfiteatro com exposição sul. Beneficiada por um conjunto de características de geográficas, geológicas, climatológicas e humanas, o vinho passou a ser a principal atividade na propriedade no final dos anos 80, quando foi adquirida pelo empresário Nuno Araújo que investiu fortemente e criou a marca Covela. O papel de Nuno Araújo a frente da propriedade foi de suma importância, conquistou notoriedade nacional e internacional, com rótulos modernos e assemblages distintas. No ano de 2007, a propriedade conquistou o título de produtor biodinâmico desfrutando de importante posição na vanguarda vinhateira do país. Em 2011, depois de um breve período de abandono, ela reergueu-se com novos proprietários. Ciente da excelente reputação que marca Quinta da Covela deixou entre os enófilos, os empresários Tony Smith e Marcelo Lima adquiriram a propriedade e passaram então, por um processo de retomada, com Tony no comando em tempo integral e com toda a equipe recontratada. Atualmente a vinícola produz a linha Edição Nacional e o Rose com castas portuguesas autóctones e a linha Escolha e Reserva com castas locais e internacionais, o enólogo é Rui Cunha, que está envolvido neste projeto vínico desde o início, na década de 1990.

---

CÓDIGO DO PRODUTO  
**QDC01300**

CÓD. DE BARRAS PRODUTO  
**5600734431726**

CAIXA  
**06x 750 ML**

CÓD. DE BARRAS CAIXA  
**15600734431723**



winebrands.com.br | 11 2344 5555 | Rua Visconde de Taunay, 711. Ch Santo Antonio - São Paulo  
Catalogo online: [catalogo.winebrands.com.br](http://catalogo.winebrands.com.br) | Contato: [contato@winebrands.com.br](mailto:contato@winebrands.com.br)  
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)