



COVELA EDIÇÃO NACIONAL AVESSO RESERVA - VINHO VERDE DOC



PAÍS PORTUGAL
REGIÃO MINHO
SUBREGIÃO VINHO VERDE

BRANCO | SAFRA 2019

VARIEDADES: 100% Avesso

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 cascos de carvalho provenientes das florestas austríacas e francesas. Estágio sobre a borra total, com batonnage periódica, até abril de 2018.

AMADURECIMENTO

8 meses em barricas de carvalho francês e austríaco.

NOTAS DE PROVA

Cor amarelo palha com reflexos verdeais. Aroma muito elegante e refinado. Sobressai o seu lado floral delicado e os frutos arbóreos como a maçã, o pêsego e a nectarina. Subtilmente, podemos encontrar um lado tropical marcado pelo abacaxi e polpa de coco fresca. No paladar, ataque cremoso e acidez mineral. Aroma de boca persistente, intenso, revelando uma integração perfeita entre a barrica e o vinho. Final guloso que nos remete para uma segunda prova.

HARMONIZAÇÃO

Um branco de excelente estrutura para acompanhar bacalhau grelhado, arenque com creme de leite, queijo canastra curado. Também pode ser uma ótima companhia para um pato no tucupi e moqueca capixaba.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

EDIÇÃO NACIONAL RESERVA

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
QDC01200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
-

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
-



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