



COVELA EDIÇÃO NACIONAL AVESSO - VINHO VERDE DOC



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO MINHO

SUBREGIÃO VINHO VERDE

BRANCO | SAFRA 2017

Produzido da forma mais natural possível, sem a utilização de aditivos químicos, é um vinho seco, elegante e com acidez bem equilibrada.

VARIEDADES: 100% Avesso

VINIFICAÇÃO

Provenientes de agricultura biológica, as uvas deste vinho são cultivadas em solos graníticos com exposição sul em terraços instalados a baixa altitude na margem direita do rio Douro na zona austral da Região dos Vinhos Verdes (Minho). Sua colheita é manual e organizada por parcelas. A fermentação ocorre de forma espontânea com leveduras indígenas em tanques de aço inox com controle de temperatura. O vinho permanece em contato com as borras por três meses, é estabilizado e frio e passa por filtragem muito delicada.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor palha brilhante, aromas frescos com leve presença mineral, cítrica e floral. Em boca é seco e elegante com acidez bem equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Ideal para acompanhar peixes, mariscos, sushis e sashimis. Ótimo para acompanhar entradas e aperitivos com amigos e familiares.

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 vínicico desde o início, na década de 1990.

CÓDIGO DO PRODUTO
QDC00200

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5600734431023

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
156000734431006



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)