



COVELA ESCOLHA BRANCO



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO MINHO

SUBREGIÃO BAIÃO

BRANCO | SAFRA 2018

Vinho branco muito gastronômico da Quinta de Covela, é um dos mais belos exemplos de vinhos do Minho, mencionado no livro The Wine Bible, de Karen MacNeil, como exemplo do que se faz de melhor no Minho sem a denominação Vinho Verde.

VARIEDADES: Avesso e Chardonnay

VINIFICAÇÃO

Os vinhedos deste vinho são plantados em terraços de solos graníticos localizados na margem direita do rio Douro, na zona austral da Região dos Vinhos Verdes. Produzidos com leveduras naturais e com manejo orgânico nos vinhedos, suas uvas colhidas manualmente e transportadas em pequenas caixas até a vinícola. O mosto passa por maceração peculiar e segue para fermentação em tanques de aço inox com temperatura controlada. Fica em contato com as borras finas até meados de Janeiro.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor palha brilhante e aroma expressivo, com notas de frutas tropicais. No paladar é seco e tem uma acidez bem equilibrada.

HARMONIZAÇÃO

Pfeito para acompanhar pratos de peixe e marisco, porém harmoniza muito bem com entradas variadas, prato de aves, massas e até alguns pratos de porco.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,0% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML

DESCRIÇÃO DA LINHA

COVELA

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 vinício desde o início, na década de 1990.

CÓDIGO DO PRODUTO
QDC00300

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5600734431139

CAIXA
06x 750 ML

CÓD. DE BARRAS CAIXA
NÃO TEM



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)