



COVELA FANTASTICO

PAÍS PORTUGAL

REGIÃO MINHO

SUBREGIÃO -

BRANCO | SAFRA 2014

Pela segunda vez, na história da marca, é produzido o Covela FANTÁSTICO, um vinho lançado somente em anos excepcionais e cuja evolução, em barrica de carvalho francês e revelam características extraordinárias.

VARIEDADES: Uma mescla das melhores parcelas de uvas brancas produzidas na propriedade.

VINIFICAÇÃO

A Quinta de Covela trabalha sob 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. Vindima manual organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo. Transporte em caixas pequenas de 20 kg para evitar o esmagamento. Seleção manual dos cachos e maceração pelicular a frio posteriormente passa por suave prensagem, fermentação e estágio em barricas de carvalho francês durante 19 meses. Sem estabilização nem filtração (pode-se formar depósito na garrafa). Produzido apenas em anos excepcionais

AMADURECIMENTO

19 meses em barricas de carvalho francês e austríaco

NOTAS DE PROVA

Apresenta cor dourada pálida. Aroma de grande complexidade, elegante, que evolui ao longo da prova. Notas que remetem a frutas maduras amarelas de caroço, frutas tropicais e uma tosta rica e equilibrada. No paladar se mostra muito cremoso e rico com acidez equilibrada, excelente estrutura e persistência.

HARMONIZAÇÃO

Acompanha muito bem peixes gordos como Salmão, Atum e Truta, aves de caça como peru e faisão, queijos de ovelha de pasta mole (queijo da serra).

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 13,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 12°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 vinico desde o início, na década de 1990.

CÓDIGO DO PRODUTO
QDC01000

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 | Contato: contato@winebrands.com.br
Instagram: [@winebrandsbr](https://www.instagram.com/winebrandsbr)