



COVELA ROSÉ - DOUBLE MAGNUM



PAÍS PORTUGAL

REGIÃO MINHO

SUBREGIÃO -

ROSÉ | SAFRA 2017

A Touriga é a principal uva do Douro, quando colhida antes do final do verão é capaz de produzir roses elegantes, delicados, gastronômicos e com muito frescor.

VARIEDADES: 100% Touriga Nacional

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. Após a prensagem inicial o vinho permanece em curto período em contato com a casca e logo é separado. A fermentação ocorre em cubas de aço inox com controle de temperatura e permanece em contato com as borras até meados de Janeiro.

AMADURECIMENTO

Não passa por afinamento em madeira

NOTAS DE PROVA

Cor rosa claro (salmão) e aroma intenso, floral e delicado, com notas de flor de laranjeira e violetas. No paladar é seco com uma acidez muito bem equilibrada. Cremoso, excelente aroma de boca, final longo e elegante.

HARMONIZAÇÃO

É um vinho gastronomicamente versátil, ideal para refeições e outros momentos de verão, ao ar livre, à beira-mar e sempre em boa companhia.

VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,6% | SERVIR A TEMPERATURA DE 8°C | VOLUME 3 L

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 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 a 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
QDC00505

CÓD. DE BARRAS PRODUTO
5600734431481

CAIXA
01x 3 L

CÓD. DE BARRAS CAIXA
1560073443145



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)