



## COVELA TRELIS - VINHO VERDE DOC

PAÍS PORTUGAL  
REGIÃO MINHO  
SUBREGIÃO VINHO VERDE

**BRANCO | SAFRA 2018**

-

**VARIETADES:** Avesso e Arinto

### VINIFICAÇÃO

Vindima e seleção manual dos cachos. Desengace parcial seguido de suave esmagamento dos bagos. Fermentação alcoólica em lagar com pisa a pé. Prensagem em prensa vertical seguido de estágio durante 6 meses em barrica usada. Não filtrado. Não estabilizado. Pode criar depósito. Todas as operações seguiram as orientações do calendário biodinâmico.

### AMADURECIMENTO

Estagio de 6 meses em barricas usadas.

### NOTAS DE PROVA

Cor ligeiramente dourada. Grande complexidade aromática, lembrando maçã, marmelo, frutas secas, flores brancas e amarelas e discreto toque vegetal. Em boca é seco, bem estruturado, com acidez e álcool equilibrados, mostra ainda delicados taninos, boa persistência pós gustativa.

### HARMONIZAÇÃO

Experimente com pato assado, paella valenciana, massa com trufa.

### VINHO

TEOR ALCOÓLICO 12,5% | SERVIR A TEMPERATURA DE 10°C | VOLUME 750 ML



### DESCRIÇÃO DA LINHA TRELIS

### 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  
**QDC01400**

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