

## O renascer da Quinta da Covela

Começou uma nova na Quinta da Covela. O jornalista inglês Tony Smith e o empresário brasileiro Marcelo Lima são os responsáveis pelo renascimento da propriedade, que já foi do realizador Manoel de Oliveira e que entretanto se eclipsou do mapa vínico nacional.

Localizada em Baião, coladinha ao Douro, mas na região dos vinhos verdes, a propriedade consegue reunir o melhor das duas regiões, produzindo vinhos em maior percentagem brancos, moldados pelo xisto duriense e pelo granito minhoto. A aposta recai com maior predominância na casta Avesso. Afinal de contas a sub-região de Baião é altamente propícia para esta casta.

Depois de alguns anos ao abandono, agora após a compra e reconversão das vinhas, o objectivo é produzir maioritariamente vinhos brancos sob a enologia de Rui Cunha, curiosamente também ele antigo enólogo da Covela.

Acabados de chegar ao mercado, tivemos oportunidade de provar os mais recentes brancos "Covela - Edição Nacional", 100% avesso e o "Covela - Escolha", lote de Avesso com Chardonnay.

### Covela Edição Nacional 2012



**Ano:** 2012

**Produtor:** Quinta da Covela

**Tipo:** Branco

**Região:** Verdes

**Castas:** Avesso

**Preço Aprox.:** 8€

**Veredicto:** Cor amarela pálida. Aroma deliciosamente fino e fresco, com fruta amarela e leve tom floral. Muita mineralidade que depois se prolonga na boca, acentuada por uma acidez crocante, num conjunto muito elegante e viciante. Termina longo e a pedir novo copo. Normalmente a casta Avesso mostra-se mais "rude". Aqui aparece com uma finesse desconcertante, produzindo um conjunto complexo, equilibrado e muito saboroso. Grande "primeiro vinho verde" da casa!

**Classificação:** 16,5

## Covela Escolha 2012



**Ano:** 2012

**Produtor:** Quinta da Covela

**Tipo:** Branco

**Região:** Regional Minho

**Castas:** Avesso, Chardonnay

**Preço Aprox.:** 16€

**Veredicto:** Lote de Avesso com a casta estrangeira Chardonnay, daí a designação de vinho "Regional Minho". Vinho com uma maior profundidade de aroma, mais complexo e com mais álcool (14º) do que o designado edição nacional (100% casta nacional Avesso). Um vinho que demora mais a mostrar-se, com aroma mais fechado (ainda). Focado na fruta mais madura e na sempre presente mineralidade é um vinho bem conseguido, que se bebe com agrado e se porta muito melhor, acompanhando comida. Não tão surpreendente quanto o "irmão" 100% Avesso, embora naturalmente mais complexo.

**Classificação:** 16

Nunca é demais saudar o renascer da Quinta da Covela, que pela primeira amostra apresentada, se prevê de sucesso garantido!

**Nota:** Amostras gentilmente cedidas pelo produtor ao qual agradecemos.

URL: <http://enofiloprincipiante.blogspot.pt/2013/07/o-renascer-da-quinta-da-covela.html>