

## WISH FLAVOURS

DEGUSTAÇÃO

enoteca

Por Lili Carneiro

# REVOLUÇÃO NA QUINTA

DE OLHO NO POTENCIAL DOS VINHOS PORTUGUESES, MARCELO LIMA E TONY SMITH ARREMATARAM A QUINTA DE COVELA E RENOVARAM SUA ESTRUTURA POR COMPLETO

Debruçada sobre o Rio Douro, nas graníticas terras do Entre-Douro-e-Minho, em Portugal, a Quinta de Covela vive um novo e inspirador capítulo escrito pelo brasileiro Marcelo Lima e pelo inglês Tony Smith. Lima é fazendeiro, economista e acionista do grupo Artésia (Metalfrio, Le Lis Blanc, Bo.Bô, John John). Smith é jornalista, ex-correspondente da *The Associated Press* e do *The New York Times*, ex-diretor da *Condé Nast International* e representante da empresa no Brasil.

Em julho de 2011, os dois investidores compraram a quinta por cerca de 3 milhões de euros. Após a realização da primeira vindima, lançaram os rótulos Escolha branco 2012 e Edição Nacional branco 2012, este o primeiro vinho verde da produtora.

Quando assumiram a Covela os novos proprietários fizeram uma revolução, a começar pela readmissão da antiga equipe de colaboradores. As obras de restauro na quinta ajudaram a movimentar o mercado local de serviços. A dupla renovou adega, muros, armazéns e vinhas, cuja recuperação contou com a consultoria de Gonçalo Sousa Lopes e foi feita de

acordo com os princípios da agricultura biológica. Envolvido no projeto desde o início, o enólogo Rui Cunha é o responsável pelas uvas. As mudanças não param por aí. Lima e Smith montaram hortas, plantaram árvores frutíferas, reconstruíram um antigo moinho de água e estão refazendo represas.

Para os vinhos o plano é reforçar a presença das castas nacionais. A produção de tintos e rosés que a quinta já comercializava será mantida, mas a ideia é aumentar a cota de brancos respeitando o estilo e o caráter que tornaram famosos os produtos de Covela: secos, com fortes personalidades e cheios de frescura. Em 2008, o jornalista e crítico britânico Jamie Goode, autor do conceituado blog Wineanorak, elegeu o Covela Escolha tinto 2005 um dos 50 melhores vinhos portugueses. "Para nós, a colheita de 2012 foi uma experiência piloto, mas já temos segurança para afirmar que vamos manter, ou mesmo superar, a elevada qualidade de sempre", assegura Smith.

covela.pt



### COVELA EDIÇÃO NACIONAL 2012

Aroma Intenso e fresco, com base mineral.

Notas de citrinos e flores

Paladar Seco e elegante. Acidez bem equilibrada

Nota Não disponível

Produção 6953 garrafas de 750ml e 300 magnums



### COVELA COLHEITA SELECIONADA TINTO 2004

Aroma Expressivo e complexo. Com muita fruta

madura, flores secas, especiarias e baunilha

Paladar Pleno de especiarias e algum vegetal

Nota Não disponível

Produção 3500 garrafas

# W I S H F L A V O U R S

DEGUSTAÇÃO

enoteca



Foto aérea da Quinta de Covela, propriedade portuguesa de 49 hectares povoada de vinhas, bosques, hortas e pomares



## COVELA ESCOLHA TINTO 2005

Aroma Complexo, com frutos silvestres, cerejas negras e um toque de mentol

Paladar Seco e elegante. Estrutura equilibrada. Taninos suaves

Nota Não disponível

Produção 7 mil garrafas



## COVELA ESCOLHA BRANCO 2012

Aroma Floral, com notas de frutas tropicais e boa intensidade

Paladar Seco. Acidez bem equilibrada

Nota Não disponível

Produção 320 garrafas de 375ml, 4272 garrafas de 750ml e 300 magnums

FOTOS: DIVULGAÇÃO