

Lima & Smith detentora da marca Quinta da Covela traz as novidades com um Vinho Verde o Edição Nacional Arinto e o magnífico Rosé de Touriga Nacional



Rui Cunha enólogo da Quinta da Covela e o Rosé 2013

Meninas e meninos,

Quando fui convidado a conhecer os lançamentos da Quinta da Covela, e sabendo que iria me encontrar com o enólogo Rui Cunha, primo de um querido e diga-se ausente amigo, o antigo proprietário desta antiga Quinta, Nuno Araújo, fiquei feliz.

Pensei em poder degustar um novo Covela Escolha Palhete, corte de Touriga Nacional, Cab Franc e Merlot, vinho fantástico e além do mais, biológico.

Não foi o que aconteceu, mas fui apresentado a um dos lançamentos, o Covela Rosé 2013, vinho de Touriga Nacional, da região dos Vinhos Verdes.

Depois de passar por problemas, a Quinta da Covela foi adquirida em 2011 pela Lima & Smith, sociedade formada pelo brasileiro Marcelo Lima e por Tony Smith, jornalista britânico.

Como dizem, foi o renascimento de uma das mais belas propriedades do Entre-Douro e Minho, e logo com o vinho clássico da Covela, o Escolha Branco 2012 e o também Edição Nacional Branco Avesso, tendo o Escolha Branco ganho em 2013 a medalha de ouro no Mundus Vini Biofach, grande concurso internacional para vinhos biológicos na Alemanha.

Rui Cunha, ligado ao projeto da Covela desde 1992 me explicou que o lançamento Covela Edição Nacional 2013 Arinto, utiliza a fermentação espontânea, com colheita manual de parcela em parcela, permitindo que se colham somente as uvas no ponto ideal de maturação, assim como o seu irmão mais velho Avesso, que, aliás, para meu deleite, é sensacional.

Mas, além dos Covela Escolha Branco 2013, do Tinto, e dos Edição Nacional Avesso e Arinto, o outro lançamento o Covela Rosé 2013, que não é de sangria, também biológico, me levou a pensar no Palhete, veja este link para saber mais.

que tanto gostei quando estive dentre os privilegiados convidados pela competente e linda Fernanda Fonseca em um jantar com o Nuno Araújo, então vinhateiro da Covela em 2009; lembro-me bem que foi uma noite chuvosa ao extremo, e que a verdadeira aula dada pelo Nuno me emocionou e engrandeceu meu conhecimento vínico.

O Covela Rosé 2013 tem outra pegada, mais moderno, com ótimo equilíbrio entre acidez, álcool e fruta. Aromas florais exalam logo, o frutado chega devagar, assim como alguma especiaria. Em boca confirma o frutado e alguma pimenta(especiaria sentida no olfato).

Ótimo para harmonizar com vasta gama de gastronomias e cocções, e logo fui pensando em arroz de polvo com este vinho, deve ficar sensacional, também combina bem com entradas frias, canapés, queijos de massa mole e uma boa paella de frutos do mar.

Foi um enorme prazer conversar com o Tony Smith, apaixonado por vinhos como eu, e fico feliz que a Quinta da Covela esteja novamente por aqui com seus vinhos

excepcionais.

Quem importa os vinhos da Covela é a Magnum de Raphael Zanette: www.magnumimportadora.com.br

Até o próximo brinde!

Álvaro César Galvão

URL: <http://www.divinoguia.com.br/default.asp?acao=indicar&idmateria=363>