



COVELA EDIÇÃO NACIONAL AVESSO 2018

O primeiro Vinho Verde DOC da Quinta de Covela. O nome Edição Nacional deve-se à casta usada, Avesso, 100% portuguesa e característica da sub-região de Baião. Vinho dinâmico, fresco e elegante, mas sem excesso de acidez.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural virado a Sul. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro na zona austral da Região dos Vinhos Verdes. Na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Citrina com leves reflexos palha.

Aroma Intenso, delicado, com complexidade. Fruta citrina (toranja), floral, vegetal (ervas aromáticas), frutos de árvore e secos (amêndoa doce). Mineral, elegante.

Paladar Seco com acidez fresca. Excelente textura, elegante e um longo final (salivante).

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Fermentação espontânea em cuba de inox. Estágio em borra fina até Janeiro de 2019.

À MESA

Deve ser apreciado a uma temperatura entre os 8-10°C°. Ideal para acompanhar peixe grelhado e marisco. Fresco e de carácter jovial, este vinho combina bem com *hors d'oeuvre* variados ou pode ser bebido sem acompanhamento, mas só em termos de comida. É sempre melhor desfrutá-lo na companhia de família ou bons amigos.



The **2016 Avesso** Edição Nacional "Covela" is a fine follow-up to the gorgeous 2015, although I personally liked the crispness on the 2015 a bit more. Still, this lacks little. It is showing fine depth (and perhaps more), reasonable freshness and a lovely finish. Combining that solid mid-palate with a fruity finish and some tension, it drinks beautifully. Impeccably balanced, it adds a redefined feel with caressing texture. Drink it on the younger side, though.

Mark Squires, eRobertParker.com - Ago 2017

90
100 Pts.



O **Covela Avesso 2015** está extraordinário, seguramente uma das melhores propostas de Avesso nesta viagem ou em todas as que realizei. Enche a boca, transmitindo a sensação de grande concentração e riqueza (tendo em conta a região, claro). Estimula o palato. Aporta aquela textura delicada que encontro muitas vezes no Avesso e termina com um toque de mineralidade. Está muito mais expressivo agora do que quando o provei a primeira vez. (...) neste momento está maravilhoso, e um 'achado' em termos de preço-qualidade. Só para não haver dúvidas: trata-se de um vinho seco, sem madeira e sem gás.

Mark Squires, eRobertParker.com - Julho 2016

91
100 Pts.



Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 12,5%vol - **Acidez total:** 6,2g/l - **pH:** 3,21 - **Açúcares totais:** 1,9g/l - **Dióxido de enxofre total:** 66mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts.

Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM