



COVELA EDIÇÃO NACIONAL ARINTO 2018

O nome Edição Nacional deve-se à casta usada: Arinto, 100% portuguesa.
Vinho fresco e vivo onde se sente a força do sol da região Baixo Douro (a zona mais austral dos Vinhos Verdes DOC) onde o clima é mais ensolarado e parecido com o do vale do Douro.

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 brilhante.

Aroma Boa intensidade com notas de melão/melancia, citrinos (lima), maçã verde. Perfil mais doce/fruta.

Paladar Seco, fresco, medianamente encorpado. Frutos citrinos em boca.

VINIFICAÇÃO

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

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 8°C e 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.



Covela Arinto 2016 - Encantadoramente preciso, fresco e seco, este vinho tem uma interessante tensão no final e uma boa estrutura no palato-médio. A sensação de frescura vibrante é óptima. A fruta permanece por um bom tempo. Também promete evoluir bem com o passar do tempo.

Mark Squires, eRobertParker.com - Ago 2017

90
/100 Pts.

Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 12,5%vol - **Acidez total:** 6,1g/l - **pH:** 3,19 - **Açúcares totais:** <1,5g/l - **Dióxido de enxofre total:** 68mg/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