



COVELA AVESSO 2019

100% Avesso. Vinho Verde.
Dinâmico, fresco e elegante. Perfil gastronómico.

TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural com várias exposições solares. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro. Inverno frio e verão quente e seco - na fronteira entre o clima mediterrânico do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

NOTAS DE PROVA

Cor Citrina.

Aroma Intenso. Sobressaem os aromas citrinos (lima, limão), florais (flores brancas) e mineral.

Paladar Seco. Acidez crocante. Corpo médio. Termina com um final persistente. Vinho coerente.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até meados de Fevereiro de 2020. Leve filtração antes do engarrafamento.

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.



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

Viticultura: Miguel Soares

Álcool: 12,5%vol. - **Acidez total:** 7,7g/l - pH 3,02 - **Açúcares totais:** 2,8g/l - **Dióxido de enxofre total:** 46mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 L.



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