COVELA AVESSO 2020

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.

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.

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.

À MESA

Apreciar a uma temperatura entre os 8ºC e 10ºC. 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.

eRobertParker.com

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.

eRobertParker.com

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.
BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM