

<http://www.covela.pt/pt/client/skins/geral.php?id=15>



## COVELA Escolha Branco

### NOTAS DE PROVA

**Aroma:** Expressivo. Floral com notas de frutas tropicais e boa intensidade. Mas com complexidade interessante graças aos sinais da mineralidade granítica da região.

**Paladar:** Seco. Acidez bem equilibrada. A mineralidade típica da região está presente. Apesar de fresco e refrescante, este vinho tem notas de pêsego, alperce e tem uma certa cremosidade. Final longo e elegante, é um vinho com uma forte personalidade.

**À mesa:** Aprecie a uma temperatura entre os 12°C e 14°C. Ótimo para acompanhar entradas variadas, mas revela-se na totalidade quando combinado com pratos de peixe e marisco. Os pratos de aves, tradicionalmente difíceis de harmonizar, combinam bem com este vinho que igualmente é um par excelente para cortar os molhos mais cremosos, para massas e até alguns pratos de porco. Tem potencial de guarda de pelo menos cinco anos.

**Anos de produção:** 2012 (esgotado), 2013 (no mercado).



## COVELA Escolha Branco 2013

### Região:

Vinhos Verdes – Entre Douro-e-Minho.

### Terroir:

Solos graníticos que formam um anfiteatro natural virado a sul. Terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro na zona austral da Região dos Vinhos Verdes (Minho). Inverno frio e verão quente e seco – na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral. A Quinta de Covela pratica a agricultura biológica.

### Enologia:

Sem utilização enzimas. Fermentações espontâneas e colagens, quando necessárias, efectuadas com bentonite. Vinhos estabilizados pelo frio. Filtração leve. Colheita manual e vindima organizada por parcelas de vinha, o que permite colher as castas no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Maceração pelicular. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controle de temperatura. Estagio sobre borras finas até meados de Janeiro.

### Castas:

Um lote cheio de carácter com as castas Avesso (a principal da sub-região), Chardonnay e mais alguns “temperos” utilizados pelo enólogo Rui Cunha, ligado ao projeto Covela desde 1992 e à frente da enologia desde 1998.

### Cor:

Cor citrina brilhante.

### Aroma:

Expressivo. Floral com notas de frutas tropicais e boa intensidade. Mas com complexidade interessante graças aos sinais da mineralidade granítica da região.

### Paladar:

Seco. Acidez bem equilibrada. A mineralidade típica da região está presente. Apesar de fresco e refrescante, este vinho tem notas de pêssego, alperce e tem uma certa cremosidade. Final longo e elegante, é um vinho com uma forte personalidade.

### À mesa:

Aprecie a uma temperatura entre os 12°C e 14°C. Ótimo para acompanhar entradas variadas, mas revela-se na totalidade quando combinado com pratos de peixe e marisco. Os pratos de aves, tradicionalmente difíceis de harmonizar, combinam bem com este vinho que igualmente é um par excelente para cortar os molhos mais cremosos, para massas e até alguns pratos de porco. Tem potencial de guarda de pelo menos cinco anos.

**Alcohol:** 13,3%vol.; **acidity** 5,4g/l; **pH** 3,4; **residual sugar** <0,6 g/l; **total sulphur:** 36 mg/L; **production** 13.000 bottles; **winemaker** Rui Cunha; **viticulturist** Gonçalo Sousa Lopes.

*Prova da safra 2012 na EXPOVINIS BRASIL 2014, São Paulo (SP),  
22 a 24/04/2014. (2º dia)*