



COVELA Escolha Tinto 2005

Region: 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: 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. Sem utilização de enzimas. Fermentações espontâneas. Maceração longa a temperaturas moderadas. Fermentação e estágio em cubas de inox com controle de temperatura. Sem estabilização nem filtração.

Castas: Um lote de Touriga Nacional, Cabernet Franc e Merlot, Covela Escolha Tinto tem estatuto de um vinho de “culto” na Europa. “Com cor de rubi profunda, este tinto sem madeira... é fresco e vibrante, com um toque de terra granítica que realça a fruta – de cerejas e frutas silvestres – doce e muito focada. Um vinho gastronómico. Bastante sério.” ~**Jamie Goode** (The Wine Anorak). “Cheio de vida e vivacidade. Produção baixa em solos graníticos e arenosos que rendem uma coisa seriamente interessante mas pronta para beber.” **Jancis Robinson**.

Cor: Rubi intenso.

Nariz: Complexo com frutos silvestres, cerejas negras e um toque de mentol.

Paladar: Seco e elegante. Estrutura equilibrada. Furtos silvestres maduros, taninos suaves, fim de boca longo e persistente, mas sempre elegante.

À Mesa: Aprecie a uma temperatura ligeiramente abaixo da temperatura ambiente, digamos 16°C a 18°C. Um vinho gastronómico. Excelente com todo o tipo de pratos de carne, sobre tudo para acompanhar carnes grelhadas. Excelente para acompanhar cozinha regional do interior de Portugal. Também combina bem com massas com molhos de tomate

Álcool: 13,5%vol.; **Acidez total** 5,2g/L; **pH** 3,3; **Açúcar Residual** <2,0g/l; **Produção** 7.000 garrafas; **Enólogo** Rui Cunha.

William Smith & Lima Lda.- Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BAIÃO, Portugal - Tel. +351 254 886 298 www.covela.pt

Safra 2005. Encontro com os Vinhos e Sabores, Lisboa 30/10 a 02/11 2015.