

Novembro 2019



COVELA AVESSO Edição Nacional Reserva 2017

Produtor: COVELA

Este Vinho Verde, referência na utilização da uva Avesso, é produzido da forma mais natural possível, sem a utilização de aditivos químicos, é um vinho seco, elegante e com acidez bem equilibrada. Um belo exemplar de uma uva praticamente extinta do mundo do vinho! Esse é o da linha RESERVA, um vinho muito distinto!

Terroir

País: Portugal

Região: Baião/Região Verde

Uva: 100% Avesso

Elaboração

Tipo: Verde/Branco

Teor Alcoólico: 13%

Amadurecimento: 8 meses em barricas de carvalho francês e austríaco.

Por Murilo Azevedo

Visual: Amarelo-dourado claro com reflexos palha brilhante

Olfativo: No nariz é delicado e frutado, com notas de frutas brancas, toque de especiarias, herbáceo complementadas por leve mineralidade.

Gustativo: Na boca revela mineralidade, bom corpo, acidez em equilíbrio e final persistente. Apresenta uma certa agulha em boca, típico dos verdes!

Harmonização: Acompanha muito bem frutos do mar, mariscos, peixes e carnes brancas, bolinho de bacalhau, além de queijos frescos e saladas.

Serviço

Temperatura de Serviço: 8/10º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

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 (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. Este é o primeiro avesso 100% que fermentou e estagiou em barricas de carvalho francês e austríaco