



Covela Alvarinho

Produtor: Quinta da Covela

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.

Terroir

País: Portugal

Região: Minho

Uva: 100% Alvarinho

Elaboração

Tipo: Verde

Teor Alcoólico: 12,5%

Amadurecimento: Não passa por amadurecimento em carvalho.

Por Murilo Azevedo

Visual: Cor amarelo palha com reflexos verdeais.

Olfativo: Aroma intenso, perfil austero, lembram frutos de caroço e tropicais, nota-se ainda toques florais e minerais.

Gustativo: No paladar é seco, ataque cremoso e acidez mineral, corpo médio. Aroma de boca persistente e intenso, mostrando bem o verão da safra. Final complexo que nos remete para uma segunda prova.

Harmonização: Com o seu perfil fresco, frutado e floral, este Edição Nacional Alvarinho é um vinho elegante e equilibrado, ideal para harmonizar com todo o tipo de peixe ou marisco, inclusive tempura, sushi e até pratos mais temperados como curry tailandês ou moquecas do Nordeste do Brasil.

Serviço

Temperatura de Serviço: 7/9º

Estimativa de Guarda: Pronto para beber

Produtor

Em 2011, depois de um breve período de abandono, a Quinta de Covela voltou a reerguer-se com novos proprietários oriundos de áreas tão diversas como finanças, agricultura e media. Cientes da excelente reputação da marca que os vinhos Covela deixaram entre os enófilos, optaram por reconduzir a antiga equipe, nomeadamente o enólogo Rui Cunha, envolvido no projeto original desde 1992 e responsável pela criação dos vinhos Covela desde 1998. Estes continuam a ser assemblages de castas portuguesas e internacionais, com as castas Avesse e Touriga Nacional servindo de traves-mestra.