



## Covela Edição Nacional Avesso 2015

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!

### Ficha Técnica

<b>Conteúdo</b>	750ml	<b>Tipos</b>	Verde/ Branco
<b>Terroir</b>			
<b>País</b>	Portugal		
<b>Região</b>	Vinho verde, Baião		
<b>Produtor</b>	Quinta de Covela		
<b>Safra</b>	2015		
<b>Elaboração</b>			
<b>Uva</b>	100% Avesso		
<b>Teor Alcoólico</b>	12,5%		
<b>Amadurecimento</b>	Não passa por amadurecimento em carvalho		
<b>Por Murilo Azevedo</b>			
<b>Visual</b>	Apresenta cor palha escuro, com tons em ouro		
<b>Olfativo</b>	Aromas frescos com leve presença mineral, frutas amarelas e floral		
<b>Gustativo</b>	Em boca é seco e elegante com acidez bem equilibrada.		
<b>Harmonização</b>	Ideal para acompanhar peixes com mais gordura, comida tailandesa, bacalhau desfiado ou bacalhau em natas.		
<b>Serviço</b>			
<b>Temperatura de Serviço</b>	7/9º	<b>Quinta da Covela</b>	
<b>Estimativa de Guarda</b>	Pronto pra beber	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). Na fronteira entre o clima continental do vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.	