



9^a Reserva

Degusta



COVELA

Edição Nacional

Arinto 2016

O segundo verde monovarietal de Covela que se esgota logo após o seu lançamento em todas as safras. Um baita vinho verde, com aromas florais, cítricos, excelente acidez e bastante equilibrado, combina bem com todos os pratos de mariscos, peixes leves e principalmente bolinho de bacalhau.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Verde / Branco

Terroir

País Portugal
Região Vinho Verde, Baião
Produtor Quinta de Covela
Safra 2016

Elaboração

Uva 100% Arinto
Teor Alcoólico 12,5%
Amadurecimento Não passa por afinamento em madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha, com tons em cinza e reflexos verdeais
Olfativo Muito aromático, frutas cítricas, lima, limão e florais
Gustativo Apresenta-se seco com uma boa estrutura e excelente acidez com um toque agulhado na ponta da língua, típico dos vinhos verdes
Harmonização Ideal para beber com aperitivos, beira de piscina, mariscos, peixes leves, queijo de cabra e bolinho de bacalhau

Serviço

Temperatura de Serviço 7/9º
Estimativa de Guarda Pronto pra beber

Curiosidade

Em um anfiteatro natural com exposição a Sul nas encostas do rio Douro, situado na fronteira entre a zona granítica da Região dos Vinhos Verdes e a região de xisto dos Vinhos do Porto, situa-se, desde o Século XVI, a Quinta de Covela. Com vistas panorâmicas sobre o rio, a quinta tem 49 hectares, dos quais 18 plantados com vinha, distribuídos por duas freguesias do Baixo Douro, São Tomé de Covelas e Santa Cruz do Douro, reconhecidas pela sua extraordinária beleza natural e pela sua rica história cultural.