



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