



# COVELA AVESSO Edição MAGNUM 2020

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! Não será mais produzido na linha reserva, apenas na linha de entrada. Por isso aproveitem e degustem uma joia que ficará na lembrança!

## 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

**Visual:** Amarelo-dourado claro com reflexos palha brilhante

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

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

**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