

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Covela Branco 2019
Vinícola	Quinta da Covela (Lima & Smith)
Safra	2019
País	Portugal
Região	Minho
Tipo	branco
Castas	
Teor Alcoólico	13%
Maturação	sobre as lias
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	93 pts Revista Adegas

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Quinta da Covela é uma propriedade encantadora localizada em Baião — no chamado Douro Verde, onde o clima continental se mistura com a brisa atlântica.

O cenário verdejante e cheio de vida desta quinta, que já foi lar do cineasta Manoel de Oliveira, em 2011 passou às mãos do brasileiro Marcelo Lima e do britânico Tony Smith. Movidos pela paixão pelo vinho, eles transformaram o lugar em um projeto de excelência, adotando modo de produção biológico certificado e desenvolvendo rótulos com forte identidade regional.

Para dar forma a essa visão, chamaram Rui Cunha, um dos grandes nomes da enologia portuguesa e profundo conhecedor da trajetória da casa produtora. Foi dele a ideia de apostar na casta Avesso, típica da região e hoje símbolo dos vinhos brancos da casa.

O Covela Branco é chamado de “Ex-Libris” por traduzir com fidelidade o estilo buscado: frescor vibrante, complexidade aromática e expressão autêntica do *terroir* do Minho. O Avesso se destaca junto ao Chardonnay, enriquecido com toques de Arinto, Gewurztraminer e Viognier. As uvas são vinificadas com leveduras autóctones e passam por técnicas como maceração pelicular prolongada e *bâtonnage*, que realçam textura, complexidade e profundidade aromática.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

aromas de maçã verde, pera, damasco, frutas cítricas maduras, flores brancas, com toques de pão torrado e amêndoas

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

na boca, impressiona pela acidez vibrante e fruta intensa, equilibradas por uma cremosidade marcante; o final é longo, mineral e traz de volta o delicado toque de damasco

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

saladas em geral, camarão alho e óleo, peixes cozidos ou grelhados, sushi, bacalhau à Gomes de Sá, frango assado, queijos frescos como ricota e de cabra, frutas



CULINÁRIA