

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Covela Edição Nacional Arinto 2017
<b>Vinícola</b>	Quinta de Covela
<b>Safra</b>	2017
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde
<b>Tipo</b>	branco
<b>Castas</b>	100% Arinto
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	de 4 a 6 meses em contato com as borras finas
<b>Temperatura de Serviço</b>	8° a 10°C
<b>Guarda</b>	2021
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	90 pts Wine Advocate (Robert Parker)

## VEDANTE



Natural

## TAÇA



Riesling

## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Marq Squires — braço direito de Parker na *Wine Advocate* — descreveu:

*“Na Covela, esta é a versão de luxo do Vinho Verde — seca, séria, sem efervescência. O ressurgimento da Covela é um prazer de se ver nos últimos anos. Uma estrela nasce? Parece que sim.”*

A tradição da vinícola remonta o século XVI: erguida das ruínas de um solar renascentista, em um anfiteatro natural com exposição sul às margens do rio Douro. A enologia fica a cargo de Rui Cunha, que aposta aqui em um varietal da autóctone Arinto.

Esta uva é uma das mais antigas de Portugal. Estima-se que surgiu em Bucelas (norte de Lisboa), mas foi em Vinho Verde que primeiramente ganhou reputação como uma variedade de alta qualidade. Conhecida pela acidez enérgica, também desenvolve vinhos com uma espinha dorsal explicitamente mineral.

O vinho é fruto de colheita manual. As uvas são desengaçadas e sofrem uma prensagem suave, garantindo uma extração delicada. A fermentação ocorre com leveduras nativas, e o vinho estagia em contato com as borras por um período entre 4 e 6 meses.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

#### DESCRIÇÃO

amarelo claro



### Análise olfativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### EVOLUÇÃO

primário terciário

#### DESCRIÇÃO

melão, limão em zest e um delicado toque floral



### Análise gustativa

#### INTENSIDADE

baixa alta

#### DOÇURA

seco doce

#### ACIDEZ

baixa alta

#### TANINO

baixa alta

#### CORPO

leve encorpado

#### PERSISTÊNCIA

curta longa

#### DESCRIÇÃO

acidez galopante, uma certa cremosidade das leveduras e uma paleta de sabores notadamente cítrica

### 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

culinária japonesa, massas e risotos leves, queijo de cabra, saladas bem elaboradas e frutos do mar em geral



### CULINÁRIA