

## INFORMAÇÕES TÉCNICAS

<b>Vinho</b>	Quinta de Covela Rosé 2018
<b>Vinícola</b>	Quinta de Covela
<b>Safra</b>	2018
<b>País</b>	Portugal
<b>Região</b>	Vinho Verde (Minho)
<b>Tipo</b>	rosé
<b>Castas</b>	100% Touriga Nacional
<b>Teor Alcoólico</b>	12.5%
<b>Maturação</b>	estagiou em tanques de aço inoxidável sob as borras finas até o engarrafamento
<b>Temperatura de Serviço</b>	10°C a 12°C
<b>Guarda</b>	até 2024
<b>Decanter</b>	-
<b>Premiações</b>	

## VEDANTE



## TAÇA



## APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A **Quinta de Covela** é uma propriedade datada do século XVI que se localiza na fronteira entre as famosas regiões vitivinícolas portuguesas do Vinho Verde e do Vinho do Porto. Aproveitando-se de um misto de solos granítico e xistoso, produz vinhos com uvas cultivadas em seus 18 hectares de belas videiras e riqueza histórica.

Sob a prática do cultivo **orgânico** e às margens do rio Douro, em um anfiteatro natural com exposição solar ao sul, as videiras da Covela precisam, dada a pobreza de nutrientes no local, desenvolver raízes longas para buscar alimento. Esse esforço resulta em menos cachos por planta e maior concentração de aromas e sabores nos grãos.

Visualmente é da tradicional cor de casca de cebola. Em nariz percebe-se aromas de **frutas vermelhas**, como morango, framboesa e groselha, escoltadas por agradável nota floral e um toque de **laranja cristalizada**.

No palato é bastante **intenso**, com destaque para a boa carga de frutas vermelhas como morango e framboesa. Sua **acidez** é **refrescante** e **equilibrada**, e se mostra, também, com **gostosa cremosidade**. Tem muito bom corpo, apresentando destacada **vocação gastronômica**, apto, portanto, a harmonizar com pratos um pouco mais robustos.

## ANÁLISE SENSORIAL



### Análise visual

### DESCRIÇÃO

casca de cebola

### INTENSIDADE

baixa alta

### EVOLUÇÃO

primário terciário



### Análise olfativa

### DESCRIÇÃO

frutas vermelhas de morango, framboesa e groselha, escoltada por agradável nota floral e um toque de laranja cristalizada

### INTENSIDADE

baixa alta

### DOÇURA

seco doce

### ACIDEZ

baixa alta

### TANINO

baixa alta



### Análise gustativa

### CORPO

leve encorpado

### PERSISTÊNCIA

curta longa

### DESCRIÇÃO

bastante intenso em boca, com destaque para a boa carga de frutas vermelhas como morango e framboesa; de acidez refrescante e equilibrada, mostra certa cremosidade e bom corpo

### CARNES

peixe crustáceo ave suíno  
 cordeiro gado caça curada

### QUEIJOS

frescos moles médios duros

### DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



### CULINÁRIA

### AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

### TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

### DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

### DESCRIÇÃO

canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrines de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo