



COVELA RESERVA TINTO 2007

Como se trata de um vinho da colheita de 2007 recomendamos que a sua garrafa seja colocada 24 horas na vertical antes de ser aberta. Recomendamos que a temperatura de consumo seja entre os 16/17 °C e que a mesma seja decantada imediatamente antes de ser servida. A decantação que deverá ser executada com cuidado serve não só para eliminar o ligeiro depósito, natural da idade e de um vinho levemente filtrado, como para permitir que o mesmo “respire” e nos permita explorar todas as suas características. Idealmente deverá ser bebido em copos formato Bordéus.

TERROIR

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.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha grenat com boa intensidade. (Impressionante como os vermelhos ainda se mantêm tão vivos após mais de 10 anos).

Aroma muito fino e com boa intensidade a revelar ainda muita força. Aromas do tipo tabaco, cedro, chocolate, alcaçuz, anis associam-se a aromas de frutos vermelhos como por exemplo as cerejas e as ginjas em licor. Ligeiras notas tostadas contribuem ainda mais para enriquecer o seu espectro olfativo. Tudo num registo de extrema frescura e elegância.

Paladar reencontramos a mesma vida em boca. Taninos sedosos e aveludados pelo tempo que contribuem para a sua elegância e o comprimento de prova. Aqui sobressaem aromas mais maduros,

como as passas e as ameixas pretas desidratadas. Uma excelente presença em boca com um final quase interminável. Este vinho dá já um enorme prazer mas reserve algumas garrafas para se surpreender ainda mais nos próximos anos.

VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Vindima organizada por parcelas de vinha para assegurar colheita no momento certo. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Maceração pelicular a frio. Fermentação com recursos a suaves remontagens manuais diárias. Maceração pós-fermentativa. Estágio em cascos de carvalho francês durante 17 meses. Sem estabilização nem filtração (pode-se formar depósito na garrafa).

À MESA

Aprecie a uma temperatura entre 16°C e 17°C. Ótimo para acompanhar todo tipo de pratos de carne, sobre tudo carnes vermelhas, mas também cozinha regional portuguesa e até caça. Tem potencial de guarda de pelo menos dez anos.



Enólogo: Rui Cunha

Álcool: 14%vol. - **Acidez:** 6,6g/l - **pH:** 3,5 - **Açúcar residual:** <1,5g/l - **Sulfitos:** 76mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 Lt. - 1,5 Lts.

Lima & Smith, Lda. - Quinta de Covela, São Tomé de Covelas,
4640-211 BAIÃO, Portugal
info@limasmith.com
WWW.COVELA.COM