



COVELA ROSÉ 2018

100% Touriga Nacional, a mais emblemática casta tinta portuguesa.
Vinificado através do método clássico e reconhecido pela sua elegante cor pálida. Vinho seco e gastronómico.

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. 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 Pele de pêssego.

Aroma Limpo, fino, elegante, boa intensidade. Frutos vermelhos frescos (morango, framboesa), florais (rosa).

Paladar Seco, acidez fresca, excelente textura, fino e longo.

VINIFICAÇÃO

Vindima manual. Transporte das uvas em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Selecção manual dos cachos. Desengace total seguido de suave prensagem. Ligeira maceração pelicular. Fermentação espontânea em cuba de inox. Estágio em borras finas até Janeiro de 2019.

À MESA

Deve ser apreciado a uma temperatura entre os 8-10°C°. Ideal para refeições e outros momentos ao ar livre, à beira-mar e sempre em boa companhia. É um rosé muito gastronómico que combina com vários tipos de comida desde saladas a quiches a pratos da cozinha italiana e asiática.



O **Covela 2016** é um belíssimo rosé, com bastante profundidade. Redondo e com o corpo médio, é um excelente substituto de um vinho tinto no tempo mais quente. Bastante fresco, mas com a concentração necessária para aguentar comida. Há um ligeiro lado frutado mas termina seco. Tem capacidade para evoluir por um bom par de anos, mas não há razão para fazê-lo esperar.

Mark Squires, eRobertParker.com - Ago 2017

90
/100 Pts.



O **2015 Rosé da Covela** é 100% Touriga Nacional, seco e com uma graduação alcoólica de 12,5%. Foi pensado e produzido com o propósito de acompanhar comida e ter substância. As parcelas de vinha foram especificamente selecionadas para este rosé. É simplesmente encantador, um dos melhores rosés, até ao momento, que provei este ano. Elegante e finamente produzido este rosé revela finesse mas mantém concentração e termina seco. Equilibrado, focado e preciso, é realmente excepcional. Em muitos aspectos, este foi o meu vinho favorito da Covela, dentre todos os que provei para esta edição.

Mark Squires, eRobertParker.com #225 - Jun 2016

90
/100 Pts.



Enólogo: Rui Cunha
Álcool: 12,5%vol - **Acidez total:** 5,5g/l - **pH:** 3,26 - **Açúcares totais:** 1,9g/l - **Dióxido de enxofre total:** 54mg/L

Disponível em garrafas de 0,75 L.

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