



## COVELA VIOGNIER RESERVA 2024

### BIOLÓGICO

100% Viognier. Das castas internacionais, esta foi das primeiras a ser escolhida para fazer parte do encepamento na Quinta de Covela.

#### TERROIR

A Quinta de Covela pratica agricultura biológica em solos graníticos que formam um anfiteatro natural com várias exposições solares. Um cenário de terraços plantados a baixa altitude na margem direita do rio Douro. Inverno frio e Verão quente e seco, na fronteira entre o clima mediterrânico do Vale do Douro e a influência marítima do Douro Litoral.

#### NOTAS DE PROVA

**Castas** Viognier (100%).

**Cor** Amarelo pálido.

**Aroma** Complexo, com boa intensidade, revelando notas florais, com destaque para o jasmim e madressilva e notas de frutos de caroço como o pêssego e o alperce maduros.

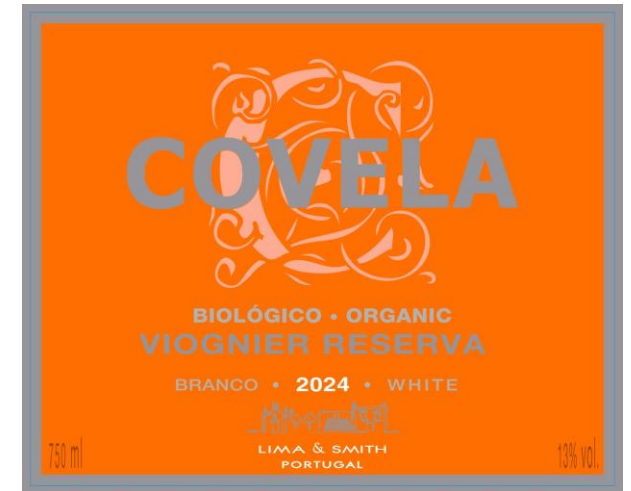
**Paladar** Seco e untuoso, com uma acidez muito equilibrada, reencontrando as notas florais. Final longo e persistente.

#### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Desengace total. Suave prensagem. Fermentação espontânea em cascos de carvalho francês usados de 300l. Estágio sobre a borra total, com *batonnage* periódica, até abril de 2025. Suave filtração antes do engarrafamento.

#### À MESA

Acompanha bem uma salada de polvo à algarvia, arroz de pato à moda antiga, *currys* leves e aromáticos, risotto de abóbora, tarte tatin de maçã e um queijo de Azeitão. Aprecie a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C em copo tipo borgonha.



**Enologia** Rui Cunha

**Viticultura** Miguel Ribeiro e Miguel Soares

Álcool: 12,9% vol. Acidez Total: 5,31g/l pH: 3,61 Açúcares Totais: 4,3g/l Dióxido de enxofre Total: 119mg/l E: 309kJ ou 74kcal poe 100ml

Disponível em garrafas de 750ml



Lima & Smith, Lda

[www.limasmith.com](http://www.limasmith.com)  
[info@limasmith.com](mailto:info@limasmith.com)