



## COVELA ARINTO 2024 BIOLÓGICO

100% Arinto.

### 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** Arinto (100%).

**Cor** Citrina brilhante.

**Aroma** Jovem, com boa intensidade e alguma profundidade, lembrando frutos citrinos maduros e ervas finas.

**Paladar** Seco, boa estrutura, acidez equilibrada com um final longo.

### VINIFICAÇÃO

Colheita manual. Transporte em caixas pequenas para evitar o esmagamento. Escolha manual dos cachos. Leve maceração pelicular. Suave prensagem. Fermentação em cubas de inox com controlo de temperatura. Estágio sobre borras finas até ao final de janeiro de 2025. Leve filtração antes do engarrafamento.

### À MESA

Ideal para acompanhar peixe grelhado (gordo) e mariscos, *hors d'oeuvre* variados e carnes brancas. Aprecie a uma temperatura entre os 10°C e os 12°C em copo tipo Riesling.

**Enologia** Rui Cunha  
**Viticultura** Miguel Ribeiro e Miguel Soares

Álcool: 12,5% vol. Acidez Total: 6,0g/l pH: 3,22 Açúcares Totais: 2,9g/l Dióxido de enxofre Total: 44mg/l E= 299kJ ou 72kcal por 100ml

Disponível em garrafas de 750ml



Lima & Smith, Lda

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