

Ficha Técnica de Produto

EAN 1U 560 0333 370 112

ITF 6U 5 560 0333 370 091

LOTE: L/ESPCVB



FAMILY ESTATE SINCE 1985

COVÃO

VINHO ESPUMANTE DE QUALIDADE
MÉTODO CLÁSSICO

RESERVA

Clima: Este espumante vem de uvas cultivadas no sopé da Serra da Estrela, em Sandomil, Seia. Vinhas planas a uma altitude de 300 metros, ao nível do Rio Alva em solos férteis e graníticos.

Designação: VEQPRD

Castas: Baga, Bical, Cercial e Maria Gomes

Perfil: Com pelo menos 12 meses em garrafa sobre as borras da segunda fermentação, antes do degorgement, evidencia a fruta e volume do lote das castas e toda a complexidade, cremosidade e persistência do estágio em cave.

As características deste espumante, seco e firme, permitem o seu consumo como aperitivo ou acompanhante do prato principal, ressaltando a sua enorme polivalência à mesa.

Notas de Prova: Apresenta cor amarelo pálida e aromas bastante atrativos que incluem notas de citrinos, maçã verde e massa de pão. Na boca é um espumante vibrante, com bastante energia, revelando uma bela frescura no final.

Gastronomia: Sugerimos o seu consumo como aperitivo, acompanhando entradas ou qualquer prato de peixe ou carnes brancas ou mesmo ser apreciado sozinho.

Teor Alcoólico: 12,5% Vol.

Temperatura de Serviço: 8°C – 10°C

Enologia: Filipe Ferreira

QUINTA
DO COVÃO

