

BODEGAS
COVILA

AEX 2016

Hacer vino es una forma de expresar nuestra identidad. Por eso, este Covila de Alta Expresión es mucho más que un vino. Es una forma de mirar a nuestra tierra, de sentirla y de vivirla. Uvas vendimiadas a mano de viñedos de más de 35 años, este es nuestro homenaje a una forma de ser.

TIPO DE VINO

Tinto de Autor procedente de viñedos viejos seleccionados.

VARIETADES

Tempranillo 100%.

VIÑEDO

Uvas seleccionadas de viñedos en vaso con más de 35 años, en perfecto estado de maduración y vendimiadas manualmente.

VINIFICACIÓN Y CRIANZA

Vendimia manual, que tras pasar por la mesa de selección se fermenta en pequeños depósitos de acero inoxidable. La fermentación maloláctica y crianza sobre lías se efectúa en barrica nueva de roble americano y francés con distintos toques de tostado, aportándole la complejidad aromática y estructura que el vino nos demanda. Tras el trasiego y la maduración de lías en barrica, se hace una crianza en las mismas barricas durante 17 meses tras los cuales se procede a su embotellado permaneciendo desde entonces envejeciendo en botella.

CARACTERÍSTICAS AÑADA 2016

Valorada como "muy buena" y caracterizada por una óptima climatología durante la vendimia, con una buena producción, a pesar de las altas temperaturas y bajas precipitaciones durante el ciclo vegetativo. Nuestros viñedos alcanzaron una óptima maduración fenólica con una situación sanitaria inmejorable.

TEMPERATURA DE SERVICIO

14 °C - 18 °C.



covila.es

NOTAS DE CATA

'Homenaje a una personalidad.'

La entrada en copa es densa y de profundo color rojo picota y matices vivaces en el ribete. Aroma intenso y muy complejo, donde los frutos rojos se ensamblan con matices de hierbas de monte bajo, chocolate, torrefactos. En boca es un tempranillo de viña vieja donde expresa toda la fruta y el tanino dulce de una buena maduración, denso, goloso y con un final largo y muy armónico.

MARIDAJE

Paté, boletus, carne roja, chuletilas al sarmiento, pescado a la brasa, caza, guisos, postres y chocolates.

FORMATOS

Caja de 6 ó 12 botellas, tipo de cierre: corcho. Disponible código EAN.

PREMIOS

 AEX 2010 Cata Vinum World Wine & Spirit Competition Oro	 AEX 2010 Wine Enthusiast 92 puntos	 AEX 2011 Bacchus 2016 Oro	 AEX 2011 Challenge International du Vin Bronze	 AEX 2014 Cata Vinum World Wine & Spirit Competition Oro	 AEX 2016 Guia Peñin 90 puntos
 AEX 2014 90/100 Andreas Larsson Best Sommelier of The World	 AEX 2014 Cepa de España 2018	 AEX 2014 Wine Enthusiast 91 puntos	 AEX Tim Atkins Rioja Report 2018 93 puntos	 AEX 2015 Challenge International du Vin Bronze	