

PARCELA DO CONVENTO

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## PARCELA DO CONVENTO

### { #01 - a parcela }

À sombra das ruínas de um antigo convento, cresce a Parcela do Convento. Ali, reúnem-se condições únicas, como a elevada altitude do terreno, as temperaturas médias ideais e a qualidade do solo que dão origem a um Loureiro de excepção. Pequenos milagres da natureza, oferecidos para nosso deleite.

### { #03 - harmonização }

Peixes frescos e mariscos.  
Com a evolução, pode acompanhar carnes brancas cozinhadas de forma ligeira.

### { #05 - notas de prova }

Aromas muito exuberantes a flores brancas, maracujá e frutos cítricos. Na boca é um vinho muito concentrado, mas suave, que revela notas florais, a maracujá maduro, toranja e casca de lima. Um vinho que toma conta dos sentidos e com um excelente equilíbrio entre fruta, mineralidade e acidez.

### { #07 - embalagens }

Garrafas: 750ml  
Unidades por embalagem: 3 garrafas cartão horizontal  
Vedante: Rolha de cortiça  
Modelo garrafa: Borgonha Prestige

### { #02 - especificações técnicas }

Região e Designação de Origem: Vinho Verde DOC  
País: Portugal  
Ano de Colheita: 2018  
Castas: 100% Loureiro  
Graduação Alcoólica: 13% Vol.  
Terroir: Solo granítico, com uma camada superficial fértil e um sub-solo pobre, que resulta num balanceamento notável de aromas, concentração e volume de boca.  
Exposição solar: encosta virada a poente/sul.  
Rendimento: 1,5 kg / planta  
Engarrafamento: Julho 2019; 2350 garrafas.  
Acidez Total (em Ácido Tartárico): 6,0 g/l  
Açúcar Residual: <4 g/l  
Conservação: 5 a 10 anos após engarrafamento  
"Wine Consultant": Valérie Lavigne

### { #03 - sugestão de serviço }



Temperatura entre 10° a 12°C



Beber já ou guardar  
(5 a 10 anos após o engarrafamento)

### { #06 - vinificação }

Colheita manual com selecção de cachos.  
Arrefecimento das uvas de 12 a 24 h.  
100% fermentação e estágio em cubas de inox, onde repousa durante 9 meses com băttonage semanal.  
9 meses em garrafa.



WINE ENTHUSIAST  
EDIÇÃO JUNHO

92 Pontos  
Colheita 2018

PEQUENOS DETALHES, GRANDES VINHOS.

PARCELA DO CONVENTO

por

AVELEDA

ESTABLISHED 1870

## A TRADIÇÃO DA AVELEDA

Mais do que uma reconhecida marca, a Aveleda é uma tradição familiar que começou em 1870 e que, 5 gerações depois, se mantém fiel aos seus valores e à produção de vinhos de alta qualidade. Localizada no coração da Região dos Vinhos Verdes, e com 35% de quota de mercado a nível mundial, a Aveleda é hoje o maior produtor e exportador Português de Vinho Verde.

## REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Este é um vinho que se confunde com a alma do país. Um emblema da terra que viu Camilo e Eça inspirarem-se nos seus rios e serras para criar romances apaixonantes. Do Minho ao Douro, do Atlântico ao Gêres e ao Marão, um rendilhado de 9 sub-regiões conciliou condições excecionais para criar uma Região Vínica única no mundo que conquista cada vez mais apreciadores deste néctar dos deus, dentro e além-fronteiras.

## AVELEDA PORTFOLIO

150 anos de tradição que nos inspiraram a renovar a nossa gama. Os nossos 4 clássicos com uma nova imagem, mas com a essência de sempre. As nossas 5 novidades com detalhes únicos que o irão surpreender. Convidamo-lo a descobrir a gama completa de vinhos Aveleda.

## AVELEDA PARCELAS

O terroir é o protagonista desta gama de vinhos onde, a cada ano, se escolhe a melhor ou as melhores parcelas de todas as quintas da Aveleda na Região dos Verdes. Vinhos que mostram a unicidade de um determinado terroir.

## COLHEITA 2018

2018 foi atípico na Região dos Vinhos Verdes. Um inverno frio e prolongado provocou um atraso significativo no ciclo da vinha, seguindo-se uma primavera chuvosa, o que fez com que as condições de desenvolvimento da vinha até ao final da floração fossem muito adversas. O verão foi ameno, com exceção de uma onda de calor extremo no início de Agosto que afetou vinhas novas e as vinhas mais expostas. Contudo, a maturação dos bagos foi lenta e a ausência de chuva na vindima, fizeram com que as uvas atingissem o seu ponto ótimo de qualidade e permitiram que a vindima das parcelas e dos cachos fosse seletiva de acordo com o estado ótimo de maturação.

### FONTE

BRANCO

ROSÉ

### CASTAS

LOUREIRO

&

ALVARINHO

ALVARINHO

### SOLOS

XISTO

GRANITO

### PARCELAS

ROSEIRAL

CONVENTO

