

II
B O D E G A S

Covila

RIOJA ALAVESA- ESPAÑA

Bodegas Covila cuenta con 250 hectáreas de viñedo situadas entre los municipios de Lapuebla de Labarca, Elciego y Laguardia, en la prestigiosa zona de Rioja Alavesa. Nuestros vinos pretenden ser la mejor expresión de esta tierra reconocida en todo el mundo por sus condiciones privilegiadas para el cultivo de la vid y la elegancia de su variedad autóctona más característica, el Tempranillo.



PAGOS DE LABARCA

AEX Tinto Pagos de Labarca

Variedad: Tempranillo

Vinificación

Inicio de la fermentación a baja temperatura en tanques de acero inoxidable. Después se trasiega a barricas nuevas de roble americano y europeo para culminar la fermentación en roble. Este proceso termina con dos meses de crianza en barrica sobre lías.

Nota de cata

Capa alta, de color picota madura y tonos violáceos en el ribete. De gran densidad y abundante lágrima. La nariz se muestra concentrada e intensa, con elegantes matices cremosos a torrefactos, canela y balsámicos entrelazados con aromas a fruta negra en confitura. El ataque en boca desvela un nervio mineral con marcado sabor a toffee y suaves tostados. Su paso es amplio y concentrado, carnoso con una buena estructura y tacto aterciopelado, lo que se transmite en el retrogusto largo y elegante.

AEX Blanco Pagos de Labarca

Variedad: Viura

Vinificación

6 meses en barricas nuevas de roble americano y europeo.

Nota de cata

Amarillo oro, glicérico, limpio y brillante.

Muestra una nariz intensa y atractiva con agradables tonos pasteleros, con notas de vainilla y frutos secos, aportados por la barrica y bien ensamblados con matices frutales cítricos, manzana, platanos y pinceladas de hierbas silvestres.

Entrada cálida, paso amplio goloso con una ataque frutal intenso y muy fresco que aporta un nervio vivo, el final de boca es muy largo y elegante con recuerdos a pastelería y cítricos en perfecta armonía con los aromas que notábamos en nariz.

II
B O D E G A S
Covila

RIOJA ALAVESA- ESPAÑA

PAGOS DE LABARCA

Pagos de Labarca Gran Reserva

Variedad: Tempranillo

Vinificación

Fermentación controlada en tanques de acero inoxidable, con uva seleccionada. Maceración durante 15 días tras los que se realiza la fermentación maloláctica en barrica. El vino es criado en barricas durante un mínimo de 24 meses tras los que permanece 3 años en botella.

Nota de cata

Vino de elegancia clásica. Nariz franca, dominada por la fruta muy madura con toques propios del envejecimiento en barrica como vainilla, cueros y tostados. Entrada cálida en boca, goloso. Recuerdos a canela en su paso por el paladar con un gran equilibrio de tanino dulce. Final largo y amable.

Pagos de Labarca Crianza

Variedad: Tempranillo

Nota de cata

Bonito color granate con ribete tímidamente teja, elegantes aromas a barrica nueva con matices a cacao, especias y vainilla integrados con frutos negros muy maduros y notas lácticas que aportan complejidad. Carnoso en la entrada en boca, expresivo, con taninos dulces de fruta muy madura, jugosos y vigorosos que revelan un gran potencial de envejecimiento. Final largo y tostado.

COVILA

Covila Crianza

Variedad: Tempranillo

Vinificación

Fermentación controlada en tanques de acero inoxidable, elaborados con uva despalillada y criomaceración. Al final de su periodo de fermentación se envejece en barricas durante 12 meses, dando vinos con intenso aroma.

Nota de cata

Vino elegante donde dominan las notas de fruta madura con matices pasteleros a vainilla y cacao provenientes de la madera. En boca se muestra sabroso, poderoso y amplio, con un fondo de cacao muy atractivo.

Covila Reserva

Variedad: Tempranillo

Vinificación

Fermentación controlada en tanques de acero inoxidable, con uva despalillada y criomaceración. La fermentación maloláctica se realiza en barrica. Al final de su periodo de fermentación envejece durante un mínimo de 12 meses en barrica y después pasa a reposar dos años en botella durante los que el vino se redondea.

Nota de cata

Vino moderno, con raza. Dominio de aromas a fruta muy madura con recuerdos a licor de guindas, con delicados toques tostados, notas de cuero y balsámicos. En boca se muestra cálido y profundo, muy envolvente donde los finos tostados perfuman el paladar.



COVILA

Covila Blanco Joven

Variedad: Viura

Vinificación

Elaborado a partir de uva despalillada y prensada. Después se realiza el desfangado para limpiar las partículas en suspensión. Fermentación alcohólica a temperatura controlada de 14° C durante 25 días. Tras la fermentación alcohólica se realiza el trasiego y se prepara el vino para su embotellado.

Nota de cata

De color amarillo con destellos pajizos. Nariz muy fresca y afrutada. En boca se presenta suave y seductor con cierta textura frutal, fresco y una equilibrada acidez.

Covila Rosado Joven

Variedad: Tempranillo

Vinificación

La vendimia se realizó a mediados de octubre, una vez conseguido el punto óptimo de acidez y maduración.

Elaborado según el método tradicional de sangrado de uvas tintas, tras mantener un breve contacto con los hollejos. El mosto fue separado mediante el sistema de escurrido. Fermentación a baja temperatura para conseguir los aromas propios de la variedad.

Nota de cata

Atractivo color rosa fresa. Gran intensidad aromática con notas a frutos rojos y matices florales. En boca se muestra potente y largo con una elegante sensación frutal de la variedad.

Covila Tinto Joven

Variedad: Tempranillo

Vinificación

Cuidada elaboración para mantener el máximo potencial aromático de la Tempranillo, con criomaceración prefermentativa y fermentación controlada a baja temperatura.

Nota de cata

Bonito color rojo rubí con ribetes amaratados. Intensidad aromática alta donde destacan los aromas a fresas, grosellas y notas de hierba buena. En boca es fresco, limpio y equilibrado, con un final fino y elegante donde sobresalen los recuerdos a frutos rojos con matices balsámicos.



PAGOS DE LABARCA



AEX Tinto Pagos de Labarca
0,75 Litros

AEX Blanco Pagos de Labarca
0,75 Litros

PAGOS DE LABARCA



AEX Tinto Pagos de Labarca
0,75 Litros



AEX Blanco Pagos de Labarca
0,75 Litros

PAGOS DE LABARCA



Pagos de Labarca Gran Reserva
0,75 Litros



Pagos de Labarca Crianza
0,75 Litros

PAGOS DE LABARCA



Pagos de Labarca Gran Reserva
0,75 Litros



Finca Labarca Crianza
0,75 Litros

PAGOS DE LABARCA



Finca Labarca Crianza
1,5 Litros

COVILA



Covila Crianza
0,75 Litros

Covila Reserva
0,75 Litros

COVILA



Covila Blanco
0,75 Litros

Covila Rosado
0,75 Litros

Covila Tinto
0,75 Litros

COVILA



Covila
Crianza
0,75 Litros

Covila
Reserva
0,75 Litros

Covila
Rosado
0,75 Litros

Covila
Blanco
0,75 Litros

Covila
Tinto
0,75 Litros

COVILA



Covila Crianza
1,5 Litros

II
B O D E G A S
Covila





Camino del Soto, 26. 01306 Lapuebla de Labarca. Álava. España

Tel: +34945 627 232 Fax: +34945 627 295

bodegas@covila.es - comercial@covila.es

www.covila.es