

# Evel

Evel é uma das mais antigas e carismáticas marcas de vinho em Portugal, tendo sido registada em 1913. A curiosidade do seu nome fantasia provém do facto de não ter um significado próprio, para além daquele que resulta da leitura do seu anagrama: Leve.

Pretendia-se assim, há um século atrás e através de um trocadilho, invocar as suas características organolépticas, que aliás, prevaleceram até aos nossos dias – um vinho elegante, suave e de prova agradável.



## EVEL BRANCO

O Evel Branco revela um estilo clássico e original de um branco duriense. Produzido a partir de vinhas plantadas na Quinta do Casal da Granja e Quinta do Cidrô, localizadas nos concelhos de Alijó e S. João da Pesqueira, respectivamente, o Evel surge como um branco fresco e aromático, mas muito complexo e equilibrado.

## NOTAS DE PROVA

Um vinho limpo, brilhante com uma intensa cor citrina. Aroma jovem e muito frutado, com notas florais e de fruta branca com nuances vegetais. Excelente acidez crocante, proporcionando um equilíbrio perfeito e que muito contribui para um final longo e fresco.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em caixas de 40kg. Após passarem por uma processo de escolha manual, os cachos são desengaçados, e as uvas são prensadas numa prensa pneumática. Após uma decantação de 24h, segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 14-16°C. O vinho estagia em cubas Inox por um período de 6 meses até ao engarrafamento.

## SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha preferencialmente peixes, mariscos e saladas.



Armazene as garrafas em local fresco (12-14°C) e sem luz. Servir a 8-10°C



Viosinho, Rabigato, Fernão Pires e Moscatel