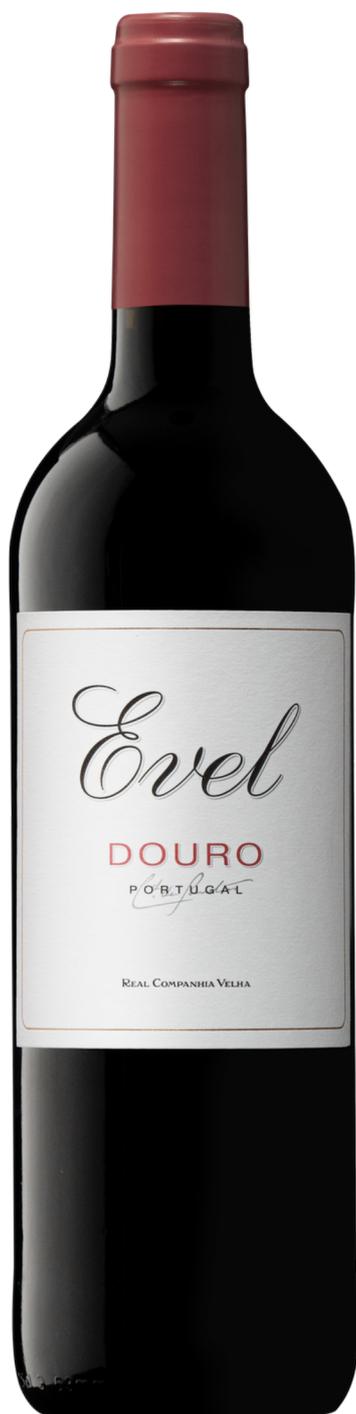


# Evel

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 TINTO

O Evel Tinto é produzido das vinhas plantadas na Quinta do Casal da Granja, Quinta de Cidrô e Quinta dos Aciprestes, localizadas no planalto de Alijó, S. João da Pesqueira e Nagoselo, respectivamente. Nas duas primeiras localizações, os vinhos beneficiam de um clima fresco que permite o amadurecimento lento das uvas e a produção de vinhos elegantes, aromáticos e com taninos suaves. Nos Aciprestes, beneficiam de um clima quente resultando em vinhos mais estruturados e potentes.

## NOTAS DE PROVA

Um vinho jovem, brilhante, de cor ruby profundo. Notas de frutos bem maduros, complexados por nuances vegetais bem típicos da região e leves toques de baunilha, provenientes do estagio em madeira. Redondo no paladar, com excelente estrutura e taninos suaves, proporcionando um final frutado e persistente.

## VINIFICAÇÃO E ESTÁGIO

As uvas são colhidas à mão e transportadas até a adega em palotes de 40kg. Os cachos são desengaçados, e as uvas são levemente esmagadas antes de serem direcionadas para a cuba de fermentação. Segue-se a fermentação alcoólica do mosto em cubas de inox a 24-26°C. O vinho estagia em balseiros de carvalho francês por um período de 8 meses até ao engarrafamento.

## SUGESTÕES DE ACOMPANHAMENTO

Acompanha preferencialmente carnes, massas e queijos



Armazene as garrafas em local fresco (16°C) e sem luz. Servir a 16-18°C



Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz