



MIOGO RESERVA BRANCO BRUTO 2009

VINHO VERDE ESPUMANTE | VIN MOUSSEUX 2009

FICHA DE PRODUTO | FICHE PRODUIT

História da Empresa

A empresa Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda. localizada no Norte de Portugal deve o seu nome ao seu fundador, que juntamente com os seus filhos, oficializou em 1971 a sua actividade no sector dos vinhos.

O percurso desta empresa de cariz familiar foi pautado por várias etapas onde procurou sempre aliar a tradição do vinho à inovação no sector.

Deste percurso ascendente destacam-se a construção de uma moderna adega de vinificação em 2005 que impulsionou a criação de vinhos singulares.

Sedeada na sua origem, na Aldeia de Várzea Cova, Concelho de Fafe, recebe em 2007 a 3ª geração da família que define como objectivo para os próximos três anos uma internacionalização focada em mercados alvo.

Marca Miogo

A marca Miogo tem as suas origens na Quinta do Miogo em Guimarães. Tudo começou com o Casal de Don Togon de Miogo no séc. XVI que plantou vinhas nesta terra de pedras douradas por muito sol e refrescadas pela chuva. O domínio do Miogo foi partilhado por várias gerações e proprietários sendo que em 1755 é concedido a Domingos Guimarães um brasão atestando a sua nobreza de fidalgo com machados e oliveiras.

Brasão esse que perdura na história sendo símbolo actual do Vinho Verde Espumante Miogo que nasce em 1999 para exaltar a nobreza das melhores uvas da região. Foi dos primeiros espumantes da região dos Vinhos Verdes e é um tributo à frescura das castas que segundo o método tradicional de *champanoize* resultam numa bolha fina e elegante, essencialmente requintada e fresca.

Notas de prova

Miogo Reserva Bruto 2007 é um Vinho Verde Espumante Branco. Da singularidade das castas Arinto e Loureiro conseguiu-se obter uma cor citrina, um nariz complexo e leve toque vegetal com nuances de frutos secos na boca. Com um cordão de bolhas fino e elegante é ideal para partilhar nos MOMENTOS FESTIVOS.

Servir a 6° - 8°C.

Histoire de L'Entreprise

L'entreprise Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda. située au Nord du Portugal doit son nom à son fondateur, qui avec ses enfants, à officialisé en 1971 son activité dans le secteur des vins.

Le parcours de cette entreprise familiale est jalonné par différentes étapes qui ont toujours alliées tradition et innovation dans le secteur.

Les avancées de ce parcours sont marquées par la construction d'une moderne cave de vinification en 2005, qui a inspiré la création de vins singuliers.

Basé dans sa maison mère, au village de Várzea Cova, l'entreprise accueille en 2007 la 3^{ème} génération. La stratégie définie pour les trois prochaines années, passe par l'accès aux marchés cible à l'export.

Marque Miogo

Les origines de la marque Miogo naissent au XVI siècle, à la Quinta do Miogo à Guimarães, avec Don Togon de Miogo, qui plante des vignes sur une terre que l'on nomme aux pierres dorées, en raison du fort ensoleillement et de la rafraichissante pluie. Le domaine de Miogo est par la suite partagé entre plusieurs générations et propriétaires, jusqu'en 1755 où un blason de noblesse semé d'oliviers et de haches, est légué à Domingos Guimarães. Ce blason traverse l'histoire et est aujourd'hui le symbole du vin mousseux Miogo, qui naît en 1999 de la volonté de glorifier les raisins les plus nobles de la région. C'est un des premiers vins mousseux de la région des Vinhos Verdes et c'est un hommage à la fraîcheur des raisins, qui selon la méthode champenoise provoque une bulle fine et élégante, particulièrement raffinée et fraîche.

Notes de dégustation

Miogo Reserva Bruto 2007 est un vin mousseux Blanc. La particularité des cépages Arinto et Loureiro lui offre une couleur citronnée, un nez complexe et une légère touche végétale aux nuances de fruits secs en bouche. Conduit par un cordon de bulles fines et élégantes, ce vin mousseux est parfait à partager lors de MOMENTS FESTIFS.

Servir entre 6° - 8°C.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2012 – Medalha de Ouro no concurso da CVRVV para o Melhor Espumante Branco.

2011 – Medalha de Ouro no International Wine Guide; Vinho do Ano na categoria Espumante Branco, pela Ordem dos Engenheiros Região Norte.

2010 – Medalha de Ouro no concurso da CVRVV para o Melhor Espumante Branco.

MÉDAILLES ET MENTIONS

2012 – Médaille Or délivrée lors du Concours de la CVRVV pour le meilleur Vin Mousseux Blanc de la région.

2011 – Médaille Or délivrée par l'International Wine Guide; Vin de l'année par l'Ordre des Ingénieurs de la Région Nord du Portugal;

2010 – Médaille Or délivrée lors du Concours de la CVRVV pour le meilleur Vin Mousseux Blanc de la région.

ENÓLOGO | OENOLOGUE

Guilherme Pereira

CASTAS | CÉPAGES

Arinto, Loureiro

ÁLCOOL | ALCOOL

12,5%

ACIDEZ TOTAL | ACIDITÉ TOTALE

Ácido Tartárico | Acide Tartrique
6,0 – 6,5 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL | SUCRE RÉSIDUEL

< 5 g

PRESSÃO (BAR) | PRESSION (BAR)

≥ 5

Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda. Rua Estrada Nacional, n.º 310 Várzea Cova 4820-820 Fafe

APARTADO 155 EC FAFE 4824-909 FAFE | Tel. +351 253 509 040 | Fax. +351 253 502 354

41°30'18" N 8°4'22" W | www.vinhosnorte.com | marketing@vinhosnorte.com

COM.FP.MIGBR.00