



MIOGO ESPADEIRO BRUTO RESERVA 2008

ESPUMANTE DE VINHO VERDE | VIN MOUSSEUX ROSÉ

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 Espumante de Vinho Verde Miogo.

Este Espumante monocasta Espadeiro surge em 2007 como reflexo do reconhecimento da qualidade e potencial desta casta. A combinação da sua irreverência e elegância resulta num espumante singular.

Notas de prova

Miogo Espadeiro Bruto, Reserva de 2008 é um Espumante Rosé de Vinho Verde. Com uma cor rosada intensa, um aroma frutado e cativante, com framboesas e cerejas a predominar e ligeiro vegetal seco. Uma bolha fina e persistente antecede uma frescura notória na boca, uma mousse elegante que termina persistente e harmoniosa. Ideal para partilhar nos MOMENTOS ESPECIAIS.

Servir a 6ª - 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, a 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.

La variété de vin mousseux monovariétal Espadeiro, voit le jour en 2007 comme réponse à la pluie de critiques internationales exceptionnelles reçues pour notre Vinho Verde Espadeiro. Le caractère insolite de ce cépage allié à l'élégance de notre vin mousseux, crée un vin unique.

Notes de dégustation

Miogo Espadeiro Bruto 2007 est un vin mousseux rosé issu de la région des Vinhos Verdes. Une couleur rose intense, un arôme fruité et saisissant, où prédominent des notes de framboises et cerises; et une légère touche végétale. Une bulle fine et persistante, devance une fraîcheur agréable en bouche, une mousse élégante qui offre une fin de bouche persistante et équilibrée. Idéal à partager lors de MOMENTS UNIQUES.
Servir entre 6° - 8° C.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2009 – Medalha de Ouro no concurso da CVRVV para o Melhor Espumante Rosado

MÉDAILLES ET MENTIONS

2009 – Médaille Or, délivré par la CVRVV pour le Concours du meilleur Vin Mousseux Rosé.

ENÓLOGO | OENOLOGUE

Guilherme Pereira

CASTAS | CÉPAGES

Espadeiro

ÁLCOOL | ALCOOL

12%

ACIDEZ TOTAL | ACIDITÉ TOTALE

Ácido Tartárico | Acide Tartrique
6,8 – 7,3 g/dm³

AÇÚCAR RESIDUAL | SUCRE RÉSIDUEL

< 5 g

PRESSÃO (BAR) | PRESSION (BAR)

≥ 6