



MIOGO TINTO BRUTO 2009

ESPUMANTE DE VINHO VERDE | VIN MOUSSEUX ROUGE

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 atividade no setor 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 setor.

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 objetivo 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.

O Miogo Tinto é lançado no mercado em 2011 e é o resultado de um desafio do enólogo que pretendeu explorar a versatilidade do Vinho Verde Tinto e enaltecer o potencial desta região.

Notas de prova

O espumante de Vinho Verde Miogo Bruto Tinto apresenta um aroma limpo e cristalino onde aparecem boas notas de fruta vermelha bem madura. A espuma é vermelha com bolha fina e persistente a contornar o flute. Na boca, revela todo a sua magnitude, numa explosão de sentidos.

É a intensidade aromática misturada com a delicadeza e a harmonia do sabor que nos transporta para outra dimensão, tornando a experiência num MOMENTO ÚNICO. Servir a 6ª - 8ªC.

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 rafraîchissante 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.

Lancé en 2011, Miogo Rouge est le résultat d'un défi personnel de notre oenologue qui a voulu explorer la versatilité du Vinho Verde Rouge et exalter le potentiel de la région.

Notes de dégustation

Le vin mousseux de Vinho Verde Miogo Brut Rouge présente un arôme limpide et cristallin; et révèle des notes de fruits rouges bien mûres. La mousse est rouge et l'on retrouve une bulle fine et persistante qui contourne la coupe. En bouche, ce vin révèle toute sa magnitude en une explosion de sens. C'est l'intensité aromatique mélangée à sa délicate et harmonieuse saveur qui nous transporte dans une autre dimension, transformant l'expérience en un MOMENT UNIQUE. Servir entre 6ª - 8ª C.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2012 - Vinho recomendado pela Selection Magazine numa competição de Vinhos Verdes; 2011 – Medalha de Prata no concurso da CVRVV para Melhor Espumante.

MÉDAILLES ET MENTIONS

2012 - Recomendação para la Selection Magazine dans une preuve de Vinhos Verdes. 2011 – Médaille d'argent délivrée par la CVRVV dans la catégorie des meilleurs vins mousseux de la région.

ENÓLOGO | OENOLOGUE

Guilherme Pereira

CASTAS | CÉPAGES

Vinhão, Amaral, Padeiro

ÁLCOOL | ALCOOL

12,5%

ACIDEZ TOTAL | ACIDITÉ TOTALE

Ácido Tartárico | Acide Tartrique
6,0 – 6,5 g/dm³

AÇÚCAR RESIDUAL | SUCRE RÉSIDUEL

< 10 g

PRESSÃO (BAR) | PRESSION (BAR)

≥ 5