



VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES ALVARINHO 2009

VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES BLANC 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 Tapada dos Monges

Marca Tapada dos Monges surge como homenagem aos monges que no século XII introduziram a produção do vinho na região.

O monovarietal Alvarinho surge em 2009 com a casta mais reconhecida dos Vinhos Verdes. Seleccionada pelo seu perfil especial a casta Alvarinho, proveniente da sub-região de Monção e Melgaço, destaca-se pela intensidade aromática e carácter frutado e mineral. Consolida na perfeição a gama Tapada dos Monges.

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 Tapada dos Monges

La marque Tapada dos Monges rend hommage aux moines qui, au 13^{ème} siècle, ont introduit la production de vin dans la région.

Le monovariétal Alvarinho apparaît en 2009 à partir du cépage le plus distingué des Vinhos Verdes. Sélectionné pour son profil spécial, le cépage Alvarinho, issu de la sous région de Monção et Melgaço, se distingue par son caractère fruité et minéral. Complète à la perfection la gamme Tapada dos Monges.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2011 – Medalha de Ouro no International Wine Guide 2011; Distinção no Guia de Copo & Alma, os melhores 365 vinhos para 2011, de Aníbal Coutinho;
2010 – Medalha Troféu Citadelle no concurso Les Citadelles du Vin na categoria DOC Vinho Verde.

MÉDAILLES ET MENTIONS

2011 – Médaille Or délivrée par l'International Wine Guide 2011; Distinction sur le Guide Copo & Alma de Aníbal Coutinho, pour les meilleurs vins en 2011;
2010 – Obtention de la médaille Trophée Citadelle lors du Concours Les Citadelles du Vin.

ENÓLOGO | OENOLOGUE

Guilherme Pereira

CASTAS | CÉPAGES

Alvarinho

ÁLCOOL | ALCOOL

12,5%

ACIDEZ TOTAL | ACIDITÉ TOTALE

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

AÇÚCAR RESIDUAL | SUCRE RÉSIDUEL

< 5 g/dm³

Notas de prova

O Vinho Tapada dos Monges Alvarinho celebra a nobreza dos Vinhos Verdes. É um Vinho Branco elaborado a partir da casta mais aristocrata da região que lhe confere uma cor amarela citrina, um aroma de belo efeito, cheio de fruta, casca de laranja e notas minerais. Na boca surge vivo, com uma acidez elegante que intensifica a frescura no paladar. O final longo e a persistência aromática confinam num vinho requintado e harmonioso. Acompanha pratos exóticos de peixe e mariscos. Servir a 8º – 10º C.

Notes de dégustation

Tapada dos Monges Alvarinho exprime la Noblesse des Vinhos Verdes. Un Vin Blanc élaboré à partir du cépage le plus aristocratique de la région qui lui confère une couleur jaune citron, un arôme puissant, fruité, zeste d'orange et notes minérales. En bouche se révèle vif, avec une acidité élégante qui intensifie sa fraîcheur au palais. Une longue fin de bouche et une persistance aromatique caractérisent ce vin d'une très grande finesse et distinction. Idéal pour accompagner des plats exotiques de poissons et fruits de mer. Servir entre 8º – 10º C.