



VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES ESPADEIRO 2011

VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES ROSÉ 2011

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 de 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 Tapada dos Monges

A marca Tapada dos Monges surge como homenagem aos monges que no século XII introduziram a produção de vinho na região.

O monovarietal Espadeiro surge em 2006 a partir de uma casta tinta muito singular – Espadeiro – que dá origem a um vinho pleno de frutos vermelhos, bastante exótico e fresco.

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.

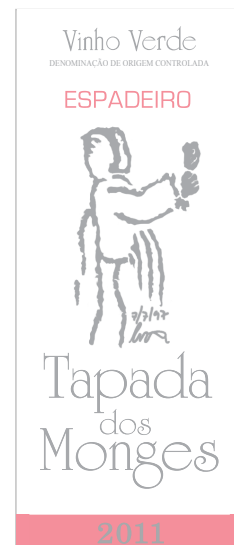
Les avancées de ce parcours sont marquées par la construction d'une moderne cave de vinification en 2005, qui a inspiré la création de vins singuliers.

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 12^{ème} siècle, ont introduit la production de vin dans la région.

En 2006, le cépage monovarietal Espadeiro, est lancé à partir d'un cépage rouge singulier – Espadeiro – qui produit un vin aux arômes de fruits rouges définis, exotique et frais.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2012 - Vinho recomendado pela Selection Magazine numa competição de Vinhos Verdes;

2011 - Medalha de Bronze no International Wine & Spirit Competition;

2008 - Medalha Wine Passion Excellency, para um vinho de excelência, pela Revista WinePassion;

2007 - Certificado de qualidade "Sehr Gut" Wein no concurso MundusVini.

MEDALS AND REVIEWS

2012 - Recommendation pour la Selection Magazine dans une preuve de Vinhos Verdes.

2011 - Médaille de Bronze délivrée lors du Concours International Wine & Spirit Competition;

2008 - Médaille Wine Passion Excellency délivré par la Revue Wine Passion pour un vin exceptionnel;

2007 - Certificat de qualité "Sehr Gut" Wein délivré au concours MundusVini.

ENÓLOGO | OENOLOGUE

Guilherme Pereira

CASTAS | CÉPAGES

Espadeiro

ÁLCOOL | ALCOOL

11,5%

ACIDEZ TOTAL | ACIDITÉ TOTALE

Ácido Tartárico | Acide Tartrique
7,0 – 8,0 g /dm³

AÇÚCAR RESIDUAL | SUCRE RÉSIDUEL

< 5 g

Notas de prova

Num momento irreverente surpreenda-se com o Tapada dos Monges Espadeiro, um Vinho Verde rosé elaborado a partir de uma das mais singulares castas da região – Espadeiro. Das suas uvas rosadas nasce algo de admirável: uma cor rosa intensa, um aroma surpreendente a morangos e framboesas e um paladar fresco e jovem. Ideal como aperitivo, acompanha pratos orientais, pastas e sobremesas exóticas. Servir a 8º – 10ºC.

Notes de dégustation

Lors d'un moment Irrévérent, surprenez-vous avec Tapada dos Monges Espadeiro. Un Vinho Verde élaboré à partir d'un des plus singuliers cépages de la région. De nos raisins naît l'incroyable : une couleur rose foncé, un arôme étonnant de fruits rouges; en bouche, un bouquet frais et jeune. C'est un apéritif de choix et un accompagnement idéal pour des plats orientaux, des pâtes ou des desserts exotiques.

Servir entre 8º – 10ºC.