



## MIOGO TINTO BRUTO 2009

ESPUMANTE DE VINHO VERDE | SPARKLING VINHO VERDE

FICHA DE PRODUTO | WINE DESCRIPTION

### 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 - 8°C.*

### Company History

Located in Northern Portugal, Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos Lda. bears the name of its founder who, together with his sons, officially established the company in 1971.

Innovation and differentiation, blended with traditional values of winemaking, have always been the secret for the progress of this family business.

In 2005 the company invested in a state-of-the-art winery which prompted the creation of new and singular wines.

Operating from the village of Várzea Cova, where it all began, the company embraced the third generation in 2007. Today, the main goal for the next three years is an internationalization focused on strategic markets.

### Miogo Brand

Miogo brand has its origins at the Quinta do Miogo in Guimarães. It all began with Don Togon de Miogo who, in the 16th Century, planted vines on this land, golden with sunlight and freshened by rain. The domain of Miogo was shared by many generations and owners until, in 1755, Domingos Guimarães was granted a coat of arms, attesting to his nobility, with axes and olive trees. This coat of arms is the actual symbol of the Sparkling Vinho Verde Miogo.

Miogo Red, launched in 2011, is the result of a self-challenge from the enologist, trying to explore the versatility of Red Vinho Verde and demonstrating all the potential of the region.

### Tasting notes

*The Miogo Sparkling Vinho Verde Brut Red has a clean and clear aroma with defined hints of ripe red fruit, red foam and a fine, persistent bubble that fills the flute. In the mouth, it reveals all its magnitude in an explosion of the senses.*

*The aromatic intensity together with the harmonious and delicate flavor transports you to another dimension, making the experience a UNIQUE MOMENT.*

*Should be served at 6° - 8° C.*



### PRÉMIOS E MENÇÕES

2011 - Medalha de Prata no concurso da CVRVV para Melhor Espumante.

### MEDALS AND REVIEWS

2011 - Silver Medal at the Vinhos Verdes competition for the best Sparkling Wine.

### ENÓLOGO | OENOLOGIST

Guilherme Pereira

### CASTAS | GRAPE VARIETIES

Vinhão, Amarel, Padeiro

### ÁLCOOL | ALCOHOL

12,5%

### ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

Ácido Tartárico/ Tartaric Acid  
6,0 – 6,5 g/dm<sup>3</sup>

### AÇÚCAR RESIDUAL | RESIDUAL SUGAR

< 10 g

### PRESSÃO (BAR) | PRESSURE (BAR)

≥ 5