



VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES ALVARINHO 2009

WHITE VINHO VERDE TAPADA DOS MONGES 2009

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 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

A 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.

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.



Tapada dos Monges Brand

The brand Tapada dos Monges arises as a tribute to the monks who, in the 12th Century, introduced winemaking to this region.

The single variety Alvarinho is born in 2009, using the most renowned grape variety of the region. Selected for the special attributes it carries, Alvarinho stands out with its aromatic intensity and fruity character with mineral notes. It completes the Tapada dos Monges range in the most perfect way.

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 Anibal Coutinho;
2010—Medalha Troféu Citadelle no concurso Les Citadelles du Vin na categoria DOC Vinho Verde.

MEDALS AND REVIEWS

2011—Gold Medal at the International Wine Guide 2011; Published in Anibal Coutinho's Copo & Alma Guide, Best Wines for 2011;
2010—Citadelle Trophy Medal at the competition Les Citadelles du Vin.

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 – 10ºC.

Tasting notes

The true Nobility of Vinho Verde is reflected in Tapada dos Monges Alvarinho. It is a White Wine, made from the most aristocratic variety of the region, presenting a yellow citrine colour and enthralling aromas, full of fruit, orange peel and mineral notes. On the mouth it is lively, with elegant acidity that enhances the freshness on the palate. The lingering finish and its aromatic persistence bring a grand finale to this exquisite and harmonious wine. It is perfect with exotic dishes of fish and shellfish.

Should be served at 8º – 10ºC.

ENÓLOGO | OENOLOGIST

Guilherme Pereira

CASTAS | GRAPE VARIETIES

Alvarinho

ÁLCOOL | ALCOHOL

12,5%

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

Ácido Tartárico | Tartaric Acid
5,5 – 6 g /dm³

AÇÚCAR RESIDUAL | RESIDUAL SUGAR

< 5 g