



TAPADA DOS MONGES AZAL



País, Região e Sub-região

Portugal / Várzea Cova / Basto



Vinhedo

Vinha com solo granítico e clima temperado marítimo.



Uva

100% Azal



Safra

2017



Teor Alcoólico

12%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação em cuba de aço inox com controle de temperatura entre 15°C e 17°C. Depois, estágio de 4 meses em borra fina após fermentação.



Notas de Degustação

Cor de citrino. Aroma frutado, notas de limão e maçã verde, muito exuberante. Sabor complexo, fresco e com uma acidez vibrante. Bastante agradável, com uma persistência capaz de limpar o palato. Temperatura de serviço entre 8°C e 10°C.



Harmonização

Peixes, mariscos e refeições leves.



Sobre a Vinícola

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 caráter 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 hoje é responsável pelas diretrizes da empresa. Reestruturar o mercado nacional e crescer nos mercados externos são os objetivos a alcançar nos próximos 5 anos.

