



TAPADA DOS MONGES TINTO



País, Região e Sub-região

Portugal/ Várzea Cova / Fafe



Vinhedo

Vinha com solo granítico e clima temperado marítimo.



Uva

Vinhão, Amaral e Padeiro



Safra

2019



Teor Alcoólico

12%



Colheita

Manual



Vinificação

Fermentação com maceração pelicular em cuba de aço inox com controle de temperatura entre 15 e 17° C. Estágio por 2 meses sobre borras finas após fermentação.



Notas de Degustação

Cor vermelha granada com muitos tons violáceos. Aroma vivo, dominante em flores de pétalas escuras e notas de especiarias. Paladar frutado e fresco, com acidez notória e agradável volume de boca. Termina longo e persistente. Vinho verde, jovem e fresco, com aromas intensos de frutos vermelhos. Servir a uma temperatura entre 10 e 12° C.



Harmonização

Acompanha pratos da gastronomia portuguesa, carnes em geral, carnes de caça, lampreia e sardinha.



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. Sedeadada 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.



COMISSÃO DE VITICULTURA DA
REGIÃO DOS VINHOS VERDES

Medalha de Ouro
no concurso da
CVRVV para o
Melhor Vinho Tinto
da região – 2016

Medalha de Prata
no concurso da
CVRVV para o
Melhor Vinho Tinto
– 2012