

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 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 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.

A 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. Para comemorar os 25 anos da marca em 2017 a imagem sofre um rebranding que bebe inspiração na envolvente da região e nos traçados das vinhas. Lançado em 1992, o Tapada dos Monges Branco nasce para enaltecer o potencial das principais castas da região – Loureiro e Arinto – que dão origem a vinhos brancos muito aromáticos e florais.

Notas de Prova

Se prefere a elegância de um vinho branco sugerimos o Tapada dos Monges Branco, um Vinho Verde com uma cor citrina, aromas a frutos tropicais e maçã, um paladar fresco e jovem, Acompanha na perfeição marisco e pratos leves.

Prémios e Menções

2019 – Medalha de Honra no Concurso de Vinhos Verdes; Medalha de Bronze no IWSC.
2016 – Medalha de Bronze no International Wine Challenge Medals and Reviews; Medalha de Ouro no Concurso Citadelles du Vin.
2014 – Medalha “Commended” no International Wine Challenge; Prémio uva d'Ouro melhor da Região.
2013 – Medalha de Bronze no Concurso de Vinhos da Revista Decanter; Eleito um dos 50 Melhores Vinhos Protugueses.
2012 – Medalha de Honra no Concurso de Vinhos Verdes.
2011 – Medalha de Bronze no International Wine Guide
2010 – Medalha “Commended” no International Wine & Spirit Competition (IWSC); Tambuleira de Bronze da Revista “O Escanção”.
2008 – Medalha Wine Passion Wine, pela revista Passion Magazine



Enólogo

Nuno Silva

Castas

Loureiro, Arinto, Trajadura

Álcool

12% (± 0,5)

Acidez Total g/l (acido tartárico)

6,5 – 7,0 g /dm³

Açúcar Residual

< 1,5 g

MARCA	TAPADA DOS MONGES					
TIPO DE VINHO	Vinho Verde Branco					
COLHEITA	2019					
CASTAS	Loureiro, Arinto e Trajadura					
PRODUÇÃO	100 000L					
REGIÃO	Vinhos Verdes					
DESIGNAÇÃO PORTUGUESA	Denominação de Origem Controlada					
CÓDIGO INTERNO	TDM191203207					
CLIMA	Temperado marítimo					
SOLO	Granítico					
ENÓLOGO	Nuno Silva					
PRODUTOR	Manuel da Costa Carvalho Lima & filhos, lda.					
TEOR ALCOÓLICO	12% (± 0,5)					
ACIDEZ TOTAL G/L (ACIDO TARTÁRICO)	6,5 – 7,0					
PH	3,2– 3,3					
AÇÚCAR RESIDUAL G/L	< 1,5					
MÉTODO DE VINIFICAÇÃO	Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura entre 15-17°C					
ESTÁGIO	1 mês em batonnage após fermentação					
COR	Citrina					
AROMA	aroma jovem, frutos tropicais (ananás e maracujá) e maçã					
SABOR	na boca é frutado, muito fresco, equilibrado e com ligeira acidez					
FINAL DE BOCA	Bem agradável com uma persistência longa					
TEMPERATURA DE CONSUMO	8° - 10°C					
GASTRONOMIA	Acompanha idealmente com mariscos e pratos leves					
CONSUMO ACONSELHADO	Imediato					
RECOMENDAÇÕES ARMAZENAMENTO	Local seco e fresco (± 60% humidade relativa). Unidade na vertical a uma temperatura perto dos 15°C					
GRUPOS DE RISCO	Crianças, grávidas e pessoas com saúde debilitada					
ROTULAGEM	Contém sulfitos					
UNIDADE	tipo, capacidade, dimensões (L, A), peso	Bordalesa Prestige	750 ml	73 mm * 325 mm	1206G	
EMBALAGEM	EAN bar code	560 2598 12222 2	ROLHA	44 mm * 24 mm		
	n. unidades, posição, dimensões (L,C,A), peso	6	VERTICAL	158 mm * 237 mm * 328 mm	7,4 Kg	
	ITF bar code	1 560 2598 12222 9	MATERIAL	Cartão		
EURO PALETTE (0,80 X 1,20 MTS.)	N. CAMADAS	4	N. EMBALAGENS POR CAMADA	25	PESO	765 kg

