

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. O monovarietal Espadeiro surge em 2006 a partir de uma casta tinta muito singular – Espadeiro – que dá origem a um vinho pleno de frutos vermelhos, bastante exótico e fresco.

Notas de Prova

Um Vinho Verde rosé elaborado a partir de uma das mais singulares castas da região – Espadeiro. Uma cor rosa intensa, um aroma surpreendente a morangos e framboesas e um paladar fresco e jovem. Ideal como aperitivo, acompanha pratos orientais, pastas e sobremesas exóticas. Servir a 8º-10º C.

Enólogo

Nuno Silva

Castas

Espadeiro

Álcool

11,5% (± 0,5)

Acidez Total g/l (ácido tartárico)

6,5 – 7,0 g /dm³

Açúcar Residual

< 10 g



Prémios e Menções

2019 – Medalha de Bronze no Concurso IWC; Verde Honra no Concurso da Comissão dos Vinhos Verdes.

2018 - Medalha de Bronze no Concurso IWC e no Concurso International Wine & Spirits Challenge (IWSC).

2016 – Medalha de Prata no Concurso IWC.

2015 - Medalha de Prata no Concurso International Wine Challenge (IWC).

2014 – Medalha Excelência na Primeira Feira do Vinho Verde, Gastronomia e Turismo FEST.

MARCA	TAPADA DOS MONGES					
TIPO DE VINHO	Vinho Verde rosado					
COLHEITA	2019					
CASTAS	Espadeiro					
PRODUÇÃO	5 000L					
REGIÃO	Vinhos Verdes					
DESIGNAÇÃO PORTUGUESA	Denominação de Origem Controlada (D.O.C.)					
CÓDIGO INTERNO	TDM191212260					
CLIMA	Temperado marítimo					
SOLO	Granítico					
ENÓLOGO	Nuno Silva					
PRODUTOR	Manuel da Costa Carvalho Lima & filhos, lda.					
TEOR ALCOÓLICO	11,5% (± 0,5)					
ACIDEZ TOTAL G/L (ACIDO TARTÁRICO)	6,5 – 7,0					
PH	3,1 – 3,2					
AÇÚCAR RESIDUAL G/L	< 10					
MÉTODO DE VINIFICAÇÃO	Maceração pelicular durante 12 horas. Fermentação em cuba de inox com controlo de temperatura entre 15-17°C					
ESTÁGIO	4 meses na borra fina após fermentação					
COR	Rosado intenso					
AROMA	Aromas intensos a frutos vermelhos (morango, cereja, framboesa), perfumado e elegante					
SABOR	Paladar harmonioso, que confirma os aromas a frutos vermelhos, com volume e alguma acidez					
FINAL DE BOCA	Persistente e bastante galante					
TEMPERATURA DE CONSUMO	8° - 10°C					
GASTRONOMIA	Pela sua singularidade, serve para acompanhar refeições ligeiras e modernas (como pastas) ou pratos exóticos, assim como sobremesas.					
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	750 ml	73 mm * 325 mm	1206G	
	EAN bar code	Elegância Natura				
EMBALAGEM	n. unidades, posição, dimensões (L,C,A), peso	560 2598 12362 5	ROLHA	44 mm * 24 mm		
	ITF bar code	6	VERTICAL	158 mm * 237 mm * 328 mm	7,4 Kg	
EURO PALETTE (0,80 X 1,20 MTS.)		1 560 2598 12362 2	MATERIAL	Cartão		
	N. CAMADAS	4	N. EMBALAGENS POR CAMADA	25	PESO	765 Kg

