



# MIOGO ESPADEIRO BRUTO 2007

VINHO VERDE ESPUMANTE | SPARKLING VINHO VERDE

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 Miogo

A marca Miogo tem as suas origens na Quinta do Miogo em Guimarães. Tudo começou com o Casal de Don Togon de Miogo no séc. XVI que plantou vinhas nesta terra de pedras douradas por muito sol e refrescadas pela chuva. O domínio do Miogo foi partilhado por várias gerações e proprietários sendo que em 1755 é concedido a Domingos Guimarães um brasão atestando a sua nobreza de fidalgo com machados e oliveiras. Brasão esse que perdura na história sendo símbolo actual do Vinho Verde Espumante Miogo.

Este Espumante monocasta Espadeiro surge em 2007 como reflexo do reconhecimento da qualidade e potencial desta casta. A combinação da sua irreverência e elegância resulta num espumante singular.

## Notas de prova

*Miogo Espadeiro Bruto 2007 é um Vinho Verde Espumante Rosé. Com uma cor rosada intensa, um aroma frutado e cativante, com framboesas e cerejas a predominar e ligeiro vegetal seco. Uma bolha fina e persistente antecede uma frescura notória na boca, uma mousse elegante que termina persistente e harmoniosa. Ideal para partilhar nos MOMENTOS ESPECIAIS. Servir a 6ª - 8°C.*

## 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.

## Miogo Brand

Miogo brand has its origins at the Quinta do Miogo in Guimarães. It all began with Don Togon de Miogo who, in the 16th Century, planted vines on this land, golden with sunlight and freshened by rain. The domain of Miogo was shared by many generations and owners until, in 1755, Domingos Guimarães was granted a coat of arms, attesting to his nobility, with axes and olive trees.

This single variety Espadeiro was launched in 2007 as a recognition to the quality and potential of the variety. The blend of its irreverence and elegance results in a unique Sparkling Wine.

## Tasting notes

*Miogo Espadeiro Bruto 2007 is a Rosé Sparkling Vinho Verde. With an intense pink colour, it bolsters captivating fruity aromas of raspberry and cherry, with a slight dry vegetal touch. A fine and persistent bubble precedes the freshness on the mouth and an elegant and lingering finish. Perfect to share on SPECIAL MOMENTS. Should be served at 6° - 8° C.*



## PRÉMIOS E MENÇÕES

2009 – Medalha de Ouro no concurso da CVRVV para o Melhor Espumante Rosado

## MEDALS AND REVIEWS

2009 – Gold Medal at the CVRVV competition for the best rosé sparkling wine.

## ENÓLOGO | OENOLOGIST

Guilherme Pereira

## CASTAS | GRAPE VARIETIES

Espadeiro

## ÁLCOOL | ALCOHOL

11,5%

## ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

7,5 g (ácido tartárico)/dm<sup>3</sup> (± 8)

7,5 g (tartaric acid)/dm<sup>3</sup> (± 8)

## AÇÚCAR RESIDUAL | RESIDUAL SUGAR

< 5 g/dm<sup>3</sup>

## PRESSÃO (BAR) | PRESSURE (BAR)

6 (±2)



# MIOGO