



MIOGO RESERVA BRANCO 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 que nasce em 1999 para exaltar a nobreza das melhores uvas da região. Foi dos primeiros espumantes da região dos Vinhos Verdes e é um tributo à frescura das castas que segundo o método tradicional de *champanoize* resultam numa bolha fina e elegante, essencialmente requintada e fresca.

Notas de prova

Miogo Reserva Bruto 2007 é um Vinho Verde Espumante Branco. Da singularidade das castas Arinto e Loureiro conseguiu-se obter uma cor citrina, um nariz complexo e leve toque vegetal com nuances de frutos secos na boca. Com um cordão de bolhas fino e elegante é ideal para partilhar nos MOMENTOS FESTIVOS.

Servir a 6° - 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 coat of arms is the actual symbol of the Sparkling Vinho Verde Miogo, created in 1999 to exalt the nobility of the best grape varieties of the region. It was one of the first sparkling wines in the Vinho Verde region and a tribute to the freshness of its grapes. It is an exquisite wine with a fine and elegant bubble, made according to the traditional method.

Tasting notes

Miogo Reserva Bruto 2007 is a white Sparkling Vinho Verde made from Arinto and Loureiro varieties. It presents a citrine colour, complex aromas with a slight vegetal touch and lingering hints of nuts on the palate. With fine and long lasting bubble, it is perfect for FESTIVE MOMENTS.

Should be served at 6° - 8° C.



PRÉMIOS E MENÇÕES

2010—Medalha de Ouro no concurso da CVR-VV para o Melhor Espumante Branco.

MEDALS AND REVIEWS

2010—Gold Medal at the Vinhos Verdes competition for the best White Sparkling Wine.

ENÓLOGO | OENOLOGIST

Guilherme Pereira

CASTAS | GRAPE VARIETIES

Arinto, Loureiro

ÁLCOOL | ALCOHOL

12%

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

Ácido Tartárico | Tartaric Acid

6,0 – 6,5 g/l

AÇÚCAR RESIDUAL | RESIDUAL SUGAR

< 5 g

PRESSÃO (BAR) | PRESSURE (BAR)

≥ 5