

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 Tapada dos Monges

A marca Tapada dos Monges surge como homenagem aos monges que no século XII introduziram a produção de vinho na região.

Explorando as potencialidades de uma das mais nobres castas da região – Loureiro – é lançado em 2005 este monovarietal, que se destaca pelos seus aromas florais bem definidos.

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.



Notas de prova

Quando a palavra de ordem é Intensidade não hesite... escolha Tapada dos Monges Loureiro, um Vinho Verde branco de colheita especial elaborado a partir de uma das castas mais nobres da região dos Vinhos Verdes – Loureiro – que lhe confere uma cor citrina, um aroma floral definido e um paladar fresco a maçãs maduras. Acompanha mariscos, peixe e pratos leves. Servir a 8º – 10ºC.

Tasting notes

When intensity is in order, do not hesitate... choose Tapada dos Monges Loureiro. This white Vinho Verde is made from one of the noblest grape varieties of the region which grants a pale lemony colour, well defined floral aromas and a fresh taste of ripe apples. It is a perfect combination for seafood, fish and light dishes. Should be served at 8º – 10ºC.

PRÉMIOS E MENÇÕES

2011 – Certificado de Excelência no Premium Select Wine Challenge Prowein 2011; Medalha de Prata no International Wine Guide 2011;
2007 – Verde Honra no Concurso da CVRVV Categoria Monocasta Loureiro.

MEDALS AND REVIEWS

2011 – Excellency certificate in the Premium Select Wine Challenge Prowein 2011; Silver Medal in International Wine Guide 2011;
2007 – Verde Honra (Honour) at the Vinhos Verdes competition for Loureiro single varietal.

ENÓLOGO | OENOLOGIST

Guilherme Pereira

CASTAS | GRAPE VARIETIES

Loureiro

ÁLCOOL | ALCOHOL

11,5%

ACIDEZ TOTAL | TOTAL ACIDITY

Ácido Tartárico | Tartaric Acid
6,5 – 7,0 g /dm³

AÇÚCAR RESIDUAL | RESIDUAL SUGAR

< 5 g