

TAPADA DOS MONGES 2008

DO Vinho Verde

Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.

Análises

		+	
Teor alcoól. anunc./med. (% vol.)	12,0/11,6		
Açúcares totais (g/l)	6,0		seco
Acidez volátil (g/l)	0,32		+
Acidez fixa (g/l)	9,8		+
Ácido sórbico (mg/l)	-		+
Sobrepresão (bar)	1,2		○
SO ₂ livre (mg/l)	15		+
SO ₂ total (mg/l)	65		+

Degustação

+

Aspecto límpido; cor vermelha intensa; aroma a frutos vermelhos, fazendo lembrar amoras silvestres; sabor frutado, com boa acidez, taninos bem vincados e final de boca fresco.

Consumo óptimo 2009-2011

QUALIDADE GLOBAL 78

€ 3,35-3,79



TAPADA DOS MONGES 2008

DO Vinho Verde

Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.

Análises

		□	
Teor alcoól. anunc./med. (% vol.)	11,0/10,7		
Açúcares totais (g/l)	3,9		seco
Acidez volátil (g/l)	0,18		+
Acidez fixa (g/l)	8,1		+
Ácido sórbico (mg/l)	-		+
Sobrepresão (bar)	0,7		+
SO ₂ livre (mg/l)	22		+
SO ₂ total (mg/l)	157		□

Degustação

+

Aspecto cristalino; cor citrina, com desprendimento de gás; aroma frutado, com notas de alperce; sabor com ligeira doçura, bem equilibrado pela acidez, que lhe confere subtilidade.

Consumo óptimo 2009-2011

QUALIDADE GLOBAL 66

€ 2,58-2,99

