

TAPADA DOS MONGES Escolha 2009

DO Vinho Verde

Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.

Análises

Teor alcoól. anunc./med. (% vol.)	11,0/11,2	+
Açúcares totais (g/l)	2,7	seco
Acidez volátil (g/l)	0,14	+
Acidez fixa (g/l)	6,6	+
Acido sórbico (mg/l)	-	+
Sobrepresão (bar)	0,6	+
SO ₂ livre (mg/l)	17	+
SO ₂ total (mg/l)	85	+

Degustação

Aspecto límpido; cor citrina; aroma frutado e com algumas notas de rebuçado; sabor macio, elegante e com boa frescura.

Consumo óptimo Final de 2011

QUALIDADE GLOBAL 73

€ 2,29-3,45



TAPADA DOS MONGES 2009

DO Vinho Verde

Manuel da Costa Carvalho Lima & Filhos, Lda.

Análises

Teor alcoól. anunc./med. (% vol.)	12,0/12,9	+
Açúcares totais (g/l)	3,8	seco
Acidez volátil (g/l)	0,24	+
Acidez fixa (g/l)	8,6	+
Acido sórbico (mg/l)	-	+
Sobrepresão (bar)	-	+
SO ₂ livre (mg/l)	18	+
SO ₂ total (mg/l)	81	+

Degustação

Aspecto límpido; cor vermelha-violeta; aroma a frutos vermelhos, com notas vegetais e boa vivacidade; sabor vivo, ácido, com ligeira agulha e fruta vermelha fresca.

Consumo óptimo Final de 2011

QUALIDADE GLOBAL 70

€ 2,59-3,89

