

PAIXÃO PELO VINHO



WINE PASSION



fabulosos
para o verão
great for the summer
2009 white wines
white port wine

brancos 2009
porto branco
prazeres a descobrir
pleasures to be discovered

madeira
funcha
jazz festival
deslumbrantedazzling

VINHOS NORTE



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.

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.

TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO 2009

11 % vol.
Castas/Varietais: Loureiro, Arinto, Trajadura.
Elegante, é um Vinho Verde com uma cor citrina, aromas a frutos tropicais e maçã, um paladar fresco e jovem. Acompanha na perfeição marisco e pratos leves. Servir a 8° - 10°C.

Elegant, it is a young wine, citrus in colour, with aromas of apples and tropical fruit and a refreshing and light taste. It goes well with seafood and light dishes. Should be served at 8°-10°C.

Prémios/Awards 2010
Medalha/Medal Commended International Wine Challenge; Medalha Bronze/Bronze Medal International Wine & Spirit Competition; Tumbaleira Bronze/Bronze Medal Revista O Escanção/Portuguese Sommeliers magazine.

TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE BRANCO 2009

12,5 % vol.
Castas/Varietais: Alvarinho.
É um Vinho Branco elaborado a partir da casta mais aristocrata da região que lhe confere uma cor amarela citrina, um aroma de belo efeito, cheio de fruta, casca de laranja e notas minerais. Na boca surge vivo, com uma acidez elegante que intensifica a frescura no paladar. O final longo e a persistência aromática confinam num vinho requintado e harmonioso. Acompanha pratos exóticos de peixe e mariscos. Servir a 8°-10°C.

It is a White Wine made from the most aristocratic variety of the region, presenting a yellow citrine colour and entralling aromas, full of fruit, orange peel and mineral notes. On the mouth it is lively, with elegant acidity that enhances the freshness on the palate. The lingering finish and its aromatic persistence bring a grand finale to this exquisite and harmonious wine. It is perfect with exotic dishes of fish and shellfish. Should be served at 8°-10°C.

Prémios/Awards 2010
Medalha Troféu/Trophy Medal Citadelles du Vin Categoria/Category DOC Vinho Verde.

TAPADA DOS MONGES DOC VINHO VERDE TINTO 2009

12 % vol.
Castas/Varietais: Vinhão, Amaral, Padeiro.
Um Vinho Verde tinto apelativo, jovem e fresco, com aroma intenso a frutos pretos e cereja. Na boca mostra notas de fruta madura e deixa um final prolongado. Acompanha bem com gastronomia tradicional. Servir a 10°-12°C.

A distinguished red wine, it is a young and fresh Vinho Verde, with intense blackberry and cherry aromas. On the palate it shows matured fruit and lingering finish. It goes well with traditional food. Should be served at 10°-12°C.

Prémios/Awards 2010
Medalha de Ouro/Gold Medal Melhor Vinho Tinto/Best Red Wine Comissão/Commission dos Vinhos Verdes 2009 Medalha de Prata/Silver Medal Melhor Vinho Tinto/Best Red Wine Comissão/Commission dos Vinhos Verdes.

MIOGO DOC VINHO VERDE ESPUMANTE RESERVA BRANCO BRUTO 2007

12,0 % vol.
Castas/Varietais: Arinto, Loureiro.
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.

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/Awards 2010
Medalha de Ouro/Gold Medal Melhor Espumante Branco/Best White Sparkling Wine CVRVV.



MANUEL DA COSTA CARVALHO LIMA & FILHOS, LDA
T. +351 253 509 040 | F. +351 253 502 354 | marketing@vinhosnorte.com
www.vinhosnorte.com

Enólogo/Oenologist . Guilherme Pereira

Alvarinho Tapada dos Monges



Seja responsável. Beba com moderação.



...há mais de mil anos de História
numa garrafa de Vinho...

Troféu Citadelle no concurso
Les Citadelles du Vin 2010
na categoria DOC VINHO VERDE

Paul Claudel