



ALVARINHO

Obtido a partir da casta Alvarinho, uma das castas mais apreciadas da região, este vinho apresenta cor citrina e brilhante. O nariz é vivo com nuances florais e frutadas com toque de mel numa harmonia única de sabor e frescura.

" Alvarinho exuberante onde predominam as notas de frutos brancos, alperce seco, frutos exóticos, citrinos, maracujá e flores brancas. (...) muito harmonioso, fresco, seco, encorpado, deixa um final persistente e elegante."

Revista Paixão pelo Vinho - Wine Passion



2009 COLHEITA 2008

Prata Conc. Mondial Bruxelles

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Ouro Mundus Vini

2010 COLHEITA 2009

Ouro Mundus Vini

Mérito CNEMA

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata IWSC

2011 COLHEITA 2010

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata AWC Vienna

Prata Decanter

Ouro Conc. Mondial Bruxelles

Prata CNEMA

Bronze Inter. Wine Challenge

2012 COLHEITA 2011

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata Inter. Wine Challenge

Ouro AWC Vienna

Ouro CNEMA

Prata China Wine Awards

2013 COLHEITA 2012

Prata CNEMA

Honra CVRVV (Regional Minho)

Ouro Alvarinho Inter. Wine Challenge

Ouro IWSC

Seal of approval AWC Vienna

92pts Revista Wine&Spirits

2014 COLHEITA 2013

Prata CVRVV

91pts Revista Wine&Spirits



VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Verde

Região Sub-Região Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2013

Álcool 12%

Resíduo açúcar 4,5g/L

Acidez fixa 5,5g/L

Produção Total 30.000 garrafas

Enólogo António Sousa



Alvarinho



Escolha muito boa para aperitivos em geral. A persistência desta casta faz com que harmonize bem com pratos de peixe, frutos do mar, saladas, aves e gastronomia oriental



Servir a 8-10°C
Conservar ao abrigo da luz



1 un (75cl)
3 un
6 un



TRADIÇÃO INOVAÇÃO

