



LOUREIRO

Este vinho da casta Loureiro tem um perfil único, nariz intenso e vivo, aspecto citrino com personalidade marcada da casta. Um vinho em que o difícil é não gostar...

"Os aromas deste vinho são frescos e minerais, e os sabores são os melhores de um clássico Vinho Verde, com frescor e acidez crocante, aromas de limão e toranja (grapefruit), e um toque de perfume floral."

By Charles Metcalfe



2009 COLHEITA 2008

Prata CNEMA
Ouro Conc. Mondial Bruxelles
Best of Vinho Verde CVRVV
Prata CVRVV
Bronze Challenge Int. du Vin

2010 COLHEITA 2009

Prata CNEMA
Prata AWC Vienna
Ouro CVRVV
Ouro Mundus Vini
Prata Conc. Mondial Bruxelles
Bronze IWSC

2011 COLHEITA 2010

Best of Vinho Verde CVRVV
Ouro CVRVV
Ouro AWC Vienna
Prata Decanter
Prata Conc. Mondial Bruxelles
Ouro CNEMA

Prata Int. Wine Challenge

2012 COLHEITA 2011

Ouro CVRVV
Prata Mundus Vini
Recomendado Int. Wine Challenge
Prata AWC Vienna
Prata CNEMA
Bronze China Wine Awards

2013 COLHEITA 2012

Honra CVRVV
Bronze CNEMA
Bronze IWSC
Prata AWC Vienna
89pts Revista Wine&Spirits

2014 COLHEITA 2013

Prata CVRVV
Recomendado Decanter
90pts Wine&Spirits Magazine
50 Grandes Vinhos do Portugal por Hendrik Thoma



VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Verde Branco

Região Sub-Região Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2013

Álcool 11,5%

Resíduo açúcar 6,0g/L

Acidez fixa 5,5g/L

Produção Total 150.000 garrafas

Enólogo António Sousa



Loureiro



Harmoniza com aperitivos, saladas, peixe, marisco, bacalhau, massas, carnes brancas, cozinha italiana e asiática



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



1 un (75cl)
3 un
6 un



TRADIÇÃO INOVAÇÃO

