



# Avesso



A casta Avesso, uma das mais raras da região dos Vinhos Verdes, dá origem a vinhos com tonalidade citrina, nariz suave com notas de ameixa e pêra. Na boca revela-se complexo, persistente e harmonioso.

*“ No aroma sente-se a presença de alguma fruta madura, maçã e ameixa branca. (...) com textura acetinada e acidez discreta, tudo a evidenciar boa aptidão gastronómica.”*

Revista de Vinhos Junho 2014 by João Paulo Martins

Produto Vinho Verde Branco  
Região Sub-Região Ave  
Solo Granítico  
Exposição Sul  
Posição Ligeira inclinação  
(2-5%)



Ano 2020  
Álcool 13.5%  
Resíduo açúcar 6.0g/L  
Acidez fixa 5.8g/L  
Produção Total 15.000 garrafas  
Enólogo António Sousa



Avesso



Harmoniza bem com saladas, peixe, marisco, carnes brancas, massas, tapas e comida japonesa



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



1 un (75cl)  
3 un  
6 un



2020 COLHEITA 2019  
Grande Medalha de Ouro - CVRVW



2019 COLHEITA 2018  
Honra - CVRVW



2018 COLHEITA 2017  
CVRW - VINHO VERDE Honra



2017 COLHEITA 2016  
CVRW - VINHO VERDE Honra  
Ouro- Concours Mondial de Bruxelles  
Ouro- Concurso Nacional de Vinhos



2016 COLHEITA 2015  
Best of Vinho Verde- Concurso CVRVW  
Verde Honra - Concurso CVRVW  
Prata - Concours Mondiale Bruxelles



2015 COLHEITA 2014  
Honra - CVRVW



2014 COLHEITA 2013  
CVRW - Honra  
Decanter- Recomendado  
Premium Select Wine Challenge - 3 stars - very good  
AWC Vienna - Seal of Approval

