

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 2023
Álcool 13%
Resíduo açúcar 4.5g/L
Acidez fixa 5.9g/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 - CVRW



2019 COLHEITA 2018
Honra - CVRW



2018 COLHEITA 2017
CVRW - VINHO VERDE Honra



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



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



2015 COLHEITA 2014
Honra - CVRW



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

