



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



2010 COLHEITA 2009

Mérito CNEMA
Best of Vinho Verde CVRVV
Ouro CVRVV
Prata Conc. Mondial Bruxelles

2011 COLHEITA 2010

Honra CVRVV
Prata AWC Vienna
Bronze Decanter
Prata Conc. Mondial Bruxelles
Prata CNEMA

2012 COLHEITA 2011

Ouro CVRVV
Prata CNEMA

2013 COLHEITA 2012

Ouro AWC Vienna
90pts Revista Wine&Spirits
50 Grandes Vinhos de Portugal por Joshua Greene

2014 COLHEITA 2013

Honra CVRVV
Recomendado Decanter
3 stars very good Premium Select Wine Challenge
Seal of approval AWC Vienna

2015 COLHEITA 2014

Honra CVRVV

2016 COLHEITA 2015

Best of Vinho Verde CVRVV

2017 COLHEITA 2016

Ouro Concurso Nacional de Vinhos



VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Verde Branco

Região Região dos Vinhos Verdes
Sub-Região do Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2017

Álcool 13%

Açúcar Residual 7,0g/L

Acidez fixa 5,5g/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 (75 cl)
3 un
6 un



TRADIÇÃO | INOVAÇÃO

