



## GRANDE ESCOLHA

Da cuidadosa selecção das melhores castas da região, onde se destacam o Loureiro, o Alvarinho e a Trajadura, surge este vinho citrino e brilhante. O nariz é vivo com nuances florais e frutadas, muito marcadas. Em boca, apresenta-se suave, persistente e com a natural "agulha" típica dos Vinhos Verdes.

*"(...) Demonstra elegância e finesse. No nariz exhibe aromas incluindo frutas cítricas, pêssego e carambolas.(...) com uma deliciosa textura cremosa, boa concentração de fruta e um final de boca refrescante e persistente."*

50 Grandes Vinhos de Portugal  
by Dirceu Vianna Júnior, MW



### 2009 COLHEITA 2008

Prata CNEMA  
Ouro Conc. Mondial Bruxelles  
Ouro CVRVV

### 2010 COLHEITA 2009

Ouro AWC Vienna  
Best of Vinho Verde CVRVV  
Ouro CVRVV

Ouro Mundus Vini  
Ouro Conc. Mondial Bruxelles  
Nova D'Argent Femmes et Vin du Monde

### 2011 COLHEITA 2010

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

Prata Inter. Wine Challenge

### 2012 COLHEITA 2011

Prata CVRVV  
Ouro Mundus Vini  
Prata AWC Vienna  
1 Estrela Prowein

### 2013 COLHEITA 2012

Honra CVRVV  
Prata Mundus Vini  
Bronze IWC  
Seal of approval AWC Vienna  
Ouro Premium Select Wine Challenge  
50 Grandes Vinhos de Portugal por Dirceu MW Vianna Júnior

### 2014 COLHEITA 2013

Recomendado Decanter  
Prata Mundus Vini  
3 stars very good Premium Select Wine Challenge  
Prata AWC Vienna

### 2015 COLHEITA 2014

Ouro Concours Mondial de Bruxelles  
Bronze Challenge International du Vin  
Honra CVRVV

### 2016 COLHEITA 2015

Ouro Mundus Vini  
Best of Vinho Verde CVRVV

### 2017 COLHEITA 2016

Ouro Concurso Nacional de Vinhos

### 2018 COLHEITA 2017

PRATA CVRVV  
PRATA Mundus Vini



TRADIÇÃO | INOVAÇÃO



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** 2018

**Álcool** 12%

**Açúcar Residual** 6.0g/L

**Acidez fixa** 5.5g/L

**Produção Total** 35.000 garrafas

**Enólogo** António Sousa



Loureiro, Alvarinho, Trajadura,  
Aveso, Fernão Pires e Azal



A versatilidade do vinho permite  
combinações com pratos de peixe,  
marisco, carne e comida oriental



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



1 un (75 cl)  
3 un  
6 un

