



ALVARINHO

Obtido a partir da casta Alvarinho, uma das castas mais apreciadas da região, este vinho apresenta cor citrina e brilhante. O nariz é vivo com nuances florais e frutadas com toque de mel numa harmonia única de sabor e frescura.

“ Alvarinho exuberante onde predominam as notas de frutos brancos, alperce seco, frutos exóticos, citrinos, maracujá e flores brancas. (...) muito harmonioso, fresco, seco, encorpado, deixa um final persistente e elegante.”

Revista Paixão pelo Vinho – Wine Passion



2009 COLHEITA 2008

Prata Conc. Mondial Bruxelles
Ouro CVRVV (Regional Minho)

Ouro Mundus Vini

2010 COLHEITA 2009

Ouro Mundus Vini

Mérito CNEMA

Ouro CVRVV (Regional Minho)

2011 COLHEITA 2010

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata AWC Vienna

Prata Decanter

Ouro Conc. Mondial Bruxelles

Prata CNEMA

2012 COLHEITA 2011

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata Inter. Wine Challenge

Ouro AWC Vienna

Ouro CNEMA

Prata China Wine Awards

2013 COLHEITA 2012

Prata CNEMA

Honra CVRVV (Regional Minho)

Ouro Alvarinho Inter. Wine Challenge

Ouro IWC

Seal of approval AWC Vienna

92pts Revista Wine&Spirits

2014 COLHEITA 2013

Prata CVRVV

91pts Revista Wine&Spirits

Prata Mundus Vini

4 stars excellent Premium Select Wine Challenge

Prata AWC Vienna

2015 COLHEITA 2014

Prata Mundus Vini

Ouro CVRVV (Regional Minho)

Prata Concours Mondial de Bruxelles

Prata Concurso Vinhos de Portugal

Recomendado Decanter World Wine Awards

2016 COLHEITA 2015

Diamante Woman and Wines of the World Mônaco

Ouro CVRVV (Regional Minho)

2017 COLHEITA 2016

Ouro Mundus Vini

Ouro Concurso Nacional de Vinhos

90pts Revista Wine&Spirits - Melhor Branco Português

2018 COLHEITA 2017

Honra CVRVV (Regional Minho)

2018 COLHEITA 2017

PRATA Mundus Vini

2019 COLHEITA 2018

OURO Mundus Vini



TRADIÇÃO | INOVAÇÃO

VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Regional Minho

Região Região dos Vinhos Verdes
Sub-Região do Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2018

Álcool 13.5%

Açúcar Residual 5.5g/L

Acidez fixa 5.5g/L

Produção Total 30,000 garrafas

Enólogo António Sousa



Alvarinho



Escolha muito boa para aperitivos em geral. A persistência desta casta faz com que harmonize bem com pratos de peixe, frutos do mar, saladas, aves e gastronomia oriental



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



1 un (75 cl)
3 un
6 un

