



Unicamente da casta Espadeiro, é um vinho com tonalidades salmonadas, aroma vivo e sedutor, com presença de notas florais e frutas silvestres, revelando na boca todo o seu esplendor.

“ Salmonado na cor, aroma com evidência de fruta, tudo num registo suave mas bem agradável. (...) o conjunto funciona e é claramente um rosé para dias quentes.”

Revista de Vinhos, Junho 2014
by João Paulo Martins



2009 COLHEITA 2008

Ouro CVRVV

2010 COLHEITA 2009

Mérito CNEMA

Prata AWC Vienna

Ouro CVRVV

Ouro Mundus Vini

Bronze IWSC

2011 COLHEITA 2010

Ouro CVRVV

Prata AWC Vienna

Recomendado Decanter

Prata Mundus Vini

Prata CNEMA

2012 COLHEITA 2011

Prata AWC Vienna

Recomendado Int. Wine Challenge

Ouro China Wine Awards

2013 COLHEITA 2012

Ouro CVRVV

Prata Mundus Vini

Ouro AWC Vienna

2014 COLHEITA 2013

Honra CVRVV

3 stars very good Premium Select

Wine Challenge

2015 COLHEITA 2014

90pts Wine&Spirits Magazine

Prata Concurso Vinhos de Portugal

Honra CVRVV

2016 COLHEITA 2015

Ouro Mundus Vini

2017 COLHEITA 2016

Prata Mundus Vini



VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Verde Rose

Região Região dos Vinhos Verdes
Sub-Região do Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2018

Álcool 12%

Açúcar Residual 7.0g/L

Acidez fixa 5.5g/L

Produção Total 35.000 garrafas

Enólogo António Sousa



Espadeiro



A sua frescura e elegância é ideal para acompanhar saladas, peixe, carnes brancas ou pratos de caça



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



1 un (75 cl)
3 un
6 un

