



Este vinho da casta Loureiro tem um perfil único, nariz intenso e vivo, aspecto citrino com personalidade marcada da casta. Um vinho em que o difícil é não gostar...

*“ Os aromas deste vinho são frescos e minerais, e os sabores são os melhores de um clássico Vinho Verde, com frescor e acidez crocante, aromas de limão e toranja (grapefruit), e um toque de perfume floral.”*

By Charles Metcalfe



**2009 COLHEITA 2008**

Prata CNEMA

Ouro Conc. Mondial Bruxelles

Best of Vinho Verde CVRVV

Prata CVRVV

**2010 COLHEITA 2009**

Prata CNEMA

Prata AWC Vienna

Ouro CVRVV

Ouro Mundus Vini

Prata Conc. Mondial Bruxelles

Bronze IWSC

**2011 COLHEITA 2010**

Best of Vinho Verde CVRVV

Ouro CVRVV

Ouro AWC Vienna

Prata Decanter

Prata Conc. Mondial Bruxelles

Ouro CNEMA

Prata Int. Wine Challenge

**2012 COLHEITA 2011**

Ouro CVRVV

Prata Mundus Vini

Recomendado Int. Wine Challenge

Prata AWC Vienna

Prata CNEMA

Bronze China Wine Awards

**2013 COLHEITA 2012**

Honra CVRVV

Bronze CNEMA

Bronze IWC

Prata AWC Vienna

89pts Revista Wine&Spirits

**2014 COLHEITA 2013**

Prata CVRVV

Recomendado Decanter

90pts Wine&Spirits Magazine

50 Grandes Vinhos de Portugal por Hendrik Thoma

Ouro Mundus Vini

3 stars very good Premium Select Wine Challenge

Seal of approval AWC Vienna

**2015 COLHEITA 2014**

Ouro Mundus Vini

Ouro Concours Mondial de Bruxelles

Bronze Decanter World Wine Awards

Honra CVRVV

**2016 COLHEITA 2015**

Ouro Mundus Vini

Ouro Concours Mondial de Bruxelles

**2017 COLHEITA 2016**

Prata Mundus Vini

1º Base Verde Nectar Divino BASF

**2018 COLHEITA 2017**

PRATA CVRVV

1º Base Verde Nectar Divino BASF

**2019 COLHEITA 2018**

OURO Mundus Vini



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** 11.5%

**Açúcar Residual** 7.0g/L

**Acidez fixa** 6.0g/L

**Produção Total** 150.000 garrafas

**Enólogo** António Sousa



Loureiro



Harmoniza com aperitivos,  
saladas, peixe, marisco, bacalhau,  
massas, carnes brancas, cozinha  
italiana e asiática



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



1 un (150 cl)

1 un (75 cl)

3 un

6 un



TRADIÇÃO INOVAÇÃO

