



Com predominância da casta Vinhão, caracterizada por cor vermelha (retinto) e aroma a frutos vermelhos. Em boca, realça a vigorosa estrutura e acidez conferida pela casta. Tem um final de boca macio e persistente.

" Negro de cor, amaras maduras, bastante extraído e concentrado. Surpreendentemente macio, suave, polido, com a fruta muito viva e evidente, leve doçura frutada equilibrada pela acidez moderada."

Revista de Vinhos



2012 COLHEITA 2011
Honra CVRVV



VINHO VERDE



Quinta de Gomariz

Produto Vinho Verde Tinto

Região Sub-Região Ave

Solo Granítico

Exposição Sul

Posição Ligeira inclinação (2-5%)

Ano 2013

Álcool 11%

Resíduo açúcar 4.0g/L

Acidez fixa 8.5g/L

Produção Total 15.000 garrafas

Enólogo António Sousa



Vinhão



Por ser mais encorpado, combina bem com pratos de gastronomia mais elaborados como arroz de lampreia, bacalhau com migas, tripas á moda do Porto, feijoada, entre outros.



Servir a 12-14°C
Conservar ao abrigo da luz



1 un (75cl)
3 un
6 un

TRADIÇÃO  INOVAÇÃO

