

# Gouveio 2007

VINHO ESPUMANTE DO DOURO D.O.C.

CASTAS	GOUVEIO
SOLOS	GRANÍTICOS
ALTITUDE MÉDIA	550 m
ENÓLOGOS	CELSO PEREIRA PEDRO GUEDES
ESTÁGIO	MÍN. 60 MESES
DÉGORGEMENT	SETEMBRO 2013
MARIDAGEM	CALDEIRADA DE PEIXE, CABRITO ASSADO NO FORNO
ÁLCOOL	12 %
pH	3,04
ACIDEZ VOLÁTIL	0,27 g/dm <sup>3</sup>
ACIDEZ TOTAL	7,28 g/dm <sup>3</sup> (ÁC. TARTÁRICO)
TOTAL AÇÚCARES	5 g/dm <sup>3</sup>
GARRAFA	75 cl EURO
CAPACIDADE	750 ml



## PALMARÉS

91 PONTOS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, AGOSTO 2014

92 PONTOS | ROBERT PARKER'S (MARK SQUIRES' GUIDE TO THE  
BEST OF 2014), DEZEMBRO 2014 E JANEIRO 2015

17,5 VALORES | REVISTA DE VINHOS N. 301, DEZEMBRO 2014

89 PONTOS | WINE ENTHUSIAST, ABRIL 2015

## VERTICE

# Gouveio 2007

## DOURO SPARKLING WINE

VARIETIES	GOUVEIO
SOILS	GRANITE
ALTITUDE	550 m
ENOLOGISTS	CELSO PEREIRA PEDRO GUEDES
AGEING	MIN. 60 MONTHS
DÉGORGEMENT	SEPTEMBER 2013
SERVE WITH	BOUILLABAISE, ROAST GOAT
ALCOHOL	12 %
pH	3.04
VOLATILE ACIDITY	0.27 g/dm <sup>3</sup>
TOTAL ACIDITY	7.28 g/dm <sup>3</sup> (TARTARIC ACID)
SUGAR	5 g/dm <sup>3</sup>
BOTTLE TYPE	75 cl EURO
BOTTLE SIZE	750 ml



### REVIEWS AND MEDALS

91 POINTS | ROBERT PARKER'S WINE ADVOCATE, AUGUST 2014

92 POINTS | ROBERT PARKER'S (MARK SQUIRES' GUIDE TO THE BEST OF 2014), DECEMBER 2014 AND JANUARY 2015

17.5 POINTS | REVISTA DE VINHOS N. 301, DECEMBER 2014

89 POINTS | WINE ENTHUSIAST, APRIL 2015

## VERTICE