

<http://www.aveleda.pt>

## Quinta da Aveleda



Quinta da Aveleda é um vinho nascido e criado na Quinta da Aveleda. Fruto da harmonia perfeita entre técnica e tradição, o Quinta da Aveleda é a imagem fiel do lugar que lhe deu o nome. Todos os anos são cuidadosamente seleccionadas as melhores uvas das castas Loureiro, Trajadura e Alvarinho produzidas nos cerca de 150 hectares de vinhas da Quinta da Aveleda. As suas quantidades são controladas para garantir os elevados padrões de qualidade a que o consumidor de Quinta da Aveleda se habituou.

Com Quinta da Aveleda honramos uma tradição de excelentes vinhos que esta Quinta e esta Família produzem desde pelo menos 1671.

Saborear Quinta da Aveleda é apenas o princípio de uma experiência que se completa com a visita à Quinta e seus jardins, onde o visitante se pode sentir verdadeiramente imerso no universo da Quinta da Aveleda. Neste site pode conhecer um pouco melhor a visita à Quinta da Aveleda.

A garrafa de Quinta da Aveleda com o seu design original e elegante é um símbolo da elegância e sofisticação que o Quinta da Aveleda transmite. A Casa da família Guedes, representada no rótulo é ela própria uma referência de elegância, sofisticação e bom gosto. Tal como acontece com o vinho, a elegância exterior da casa é complementada por uma enorme riqueza interior, bem patente no distinto design do seu mobiliário dos séculos XIX e XX.

Quinta da Aveleda tem somado inúmeras distinções internacionais, pelas publicações de referência do sector, das quais se destacam as mais recentes:

- 92/100 pontos e One of the 100 Top Values of the Year - Wine & Spirits, Junho 2009
- 86,5/100 pontos - Revista Gula, Fevereiro 2009
- 92/100 pontos e One of the 100 Best Buys of 2008 - Wine & Spirits, Annual Buying Guide 2008
- 89/100 pontos e Best Buy - Wine Enthusiast, Buying Guide 2008
- 16,1/20 pontos - Revista Wine Passion, Maio de 2008
- 87/100 pontos - The WineSpectator, Novembro de 2007
- One of the 100 Best Buys of 2007 - Wine & Spirits, Annual Buying Guide 2007
- 90/100 pontos - Wine & Spirits, Outubro de 2007
- 86/100 pontos - The Wine Spectator, Abril de 2007
- 89/100 pontos - Wine Enthusiast, Julho de 2006
- 16/20 pontos e melhor compra 2006 - Revista de Vinhos, Junho de 2006

*Bolinho de Bacalhau, Percebas, Salada de Polvo, Bacalhau na Brasa e Rodovalho Grelhado.  
Jantar no Restaurante Marisqueira Primavera (Joaquim), Guimarães/PT, 23 de maio de 2009.*

<https://www.garrafeiranacional.com>

### Quinta da Aveleda Verde 2007 Branco

Fruto da harmonia perfeita entre técnica e tradição, o Quinta da Aveleda é a imagem fiel do lugar que lhe deu nome. Vinho produzido das castas 55% Loureiro, 32% Trajadura, 13% Alvarinho. Apresenta uma cor citrina clara, aspecto límpido e ligeiramente brilhante. É um vinho bastante harmonioso, com aroma fresco, frutado e delicado, evidenciando a presença de frutos tropicais e ligeiras notas florais. Final longo e persistente. Ideal como aperitivo ou acompanhar pratos de peixe, marisco, saladas ou cozinha italiana.

<http://www.agroportal.pt>

### Quinta da Aveleda Verde 2007 Branco



(edição de Abril 2007) 86 pontos ao vinho Quinta da Aveleda que descreveu como sendo um vinho "very bright and crunchy, with citrusy flavors and green apple and spice notes on the finish".

Seleccionado entre marcas provenientes do mundo inteiro, a qualidade do vinho Quinta da Aveleda foi assim, uma vez mais, reconhecida a nível internacional.

As castas Loureiro, Trajadura e Alvarinho estão na origem deste vinho harmonioso, com aroma fresco e frutado evidenciando a presença de frutos tropicais e ligeiras notas florais. Com um final longo e persistente, é ideal para acompanhar, entre outros, pratos de massa como sugere a revista Wine Spectator !

Quinta da Aveleda distinguido pela revista Wine Spectator  
A revista americana Wine Spectator acaba de atribuir, edição de Abril 2007, 86 pontos ao vinho Quinta da Aveleda

A prestigiada e bem conhecida revista americana Wine Spectator acaba de atribuir

*Bolinho de Bacalhau, Percebas, Salada de Polvo, Bacalhau na Brasa e Rodovalho Grelhado.  
Jantar no Restaurante Marisqueira Primavera (Joaquim), Guimarães/PT, 23 de maio de 2009.*