

CAPELLA DOS CAMPOS

VERDELHO

VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados. Notas frescas de frutas cítricas, frutas tropicais como abacaxi e pera. Em boca é refrescante, de médio corpo, com acidez equilibrada, com retro gosto fresco.

HARMONIZAÇÃO ● Capella dos Campos Verdelho da Família Lemos de Almeida é inédito no Brasil. Ele pode acompanhar pratos de carne branca, queijos ou peixes gordos assados. Muito bom se compartilhado também com um bom bacalhau ou um peixe de forte personalidade como o salmão. Frutos do mar como ostras ou vieiras também são ótimos parceiros.

TEOR ALCÓOLICO ● 12,9%

SIRVA ● de 8°C a 10°C.



- GOLD** Wines of Brazil, 2019
- GOLD** Wines of Brazil, 2020 (Safra 2019)
- GOLD** Wines of Brazil, 2023 (Safra 2022)



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

família
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM