

CAPELLA DOS CAMPOS

CHARDONNAY

VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo esverdeada de média intensidade. Aroma intenso e complexo, com notas de pêssego em calda, abacaxi maduro e mel com um leve toque de baunilha. Na boca possui bom volume e média estrutura, boa acidez de entrada, macio, equilibrado com final de boca leve e adocicado.

HARMONIZAÇÃO ● Acompanha queijos, frutos do mar, carnes brancas e massas com molhos brancos.

TEOR ALCÓOLICO ● 13,6%

SIRVA ● de 8°C a 10°C.



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR



- BRONZE** Concurso Challenge International du Vin - França, 2017
- PRATA** Concurso Chardonnay du Monde - França, 2018
- GOLD** Wines of Brazil, 2023 (Safrá 2021)

familia
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM