

*familia*  
**LEMOS DE ALMEIDA**

**CHARDONNAY**

**VINHO FINO BRANCO SECO**

O carinho da Família Lemos de Almeida com um processo diferenciado de colheita, a natureza com um clima perfeito formam um vinho único, macio e equilibrado. Apresenta coloração amarelo palha brilhante. Aroma intenso, alcoólico e frutado, com notas de figo em calda e pera caramelizada, favos de mel, harmonizando com notas de carvalho e especiarias como noz moscada. Na boca se apresenta intenso, complexo, com o carvalho presente e equilibrando com seu bom volume e estrutura.

**HARMONIZAÇÃO** ● Ótimo acompanhando massas com molhos condimentados, risotos, peixes, espaguete ao pesto, porco, presunto de parma, queijos picantes em geral.

**MATURAÇÃO** ● 12 meses em barricas de carvalho

**TEOR ALCOÓLICO** ● 12,6%

**SIRVA** ● de 8°C a 10°C.



**OURO** Concurso Internacional de Vinhos do Brasil, 2018

**PRATA** Concurso Chardonnay du Monde - França, 2018

**GOLD** Wines of Brazil, 2019

**GOLD** Wines of Brazil, 2020 (Safrá 2016)

