

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 ● 12,5%

SIRVA ● de 8°C a 10°C.



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR



- 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)
- GOLD** Wines of Brazil, 2023 (Safrá 2021)

familia
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM