



vitrine

WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

## CAPELLA DOS CAMPOS

### ALVARINHO • 2018

#### VINHO FINO BRANCO SECO

Coloração amarelo dourado com reflexos esverdeados. Notas adocicadas de frutas maduras como ameixa branca, damasco e um toque de rosas. Em boca apresenta acidez marcante, completo, persistente com leve toque mineral.

**HARMONIZAÇÃO** ● A cremosidade, a maresia, o toque adocicado da carne de siri vai muito bem com os Alvarinhos, de mais corpo e estrutura. Ele tem acidez, textura, e uma precisa riqueza de fruta para este prato. De mãos dadas com o bacalhau, o Alvarinho é capaz de penetrar na superfície de gordura que o bacalhau e o azeite deixam na boca. Tem a força para sobreviver ao sal e garra para deixar a boca limpa no final da harmonização. Sua acidez, mineralidade e aromas de fruta tem a perfeita capacidade de se conjugar com o bacalhau legítimo.

**TEOR ALCOÓLICO** ● 12,5%

**SIRVA** ● de 8°C a 10°C.

ENCARRAFADO NA ORIGEM



**GRAND GOLD** Wines of Brazil, 2019

Safra 2018. Jantar em 04/04/2019 Osteria Capitolina/Rootstock.