

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Campos de Cima Cepas Chardonnay 2023
Vinícola	Campos de Cima
Safra	2023
País	Brasil
Região	Campanha Gaúcha
Tipo	branco
Castas	Chardonnay
Teor Alcoólico	13%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Comandada por Hortênsia Ayub e suas filhas, Vanessa e Manuela, a Campos de Cima é uma vinícola boutique da Campanha Gaúcha, situada próxima à fronteira com a Argentina.

Com 15 hectares de vinhas plantadas entre 2002 e 2004, a vinícola lançou seu primeiro rótulo apenas em 2009. Desde então, conquistou reconhecimento como um dos nomes de destaque da região — e também como uma das principais vozes na promoção dos vinhos da Campanha. Seus exemplares já chamaram a atenção de publicações e concursos de prestígio, como a Decanter Magazine e o Wines of Brazil Awards.

A marca se distingue pela produção de rótulos de tiragem limitada e qualidade excepcional. O Cepas Chardonnay 2023 traduz com elegância todo o potencial da variedade na Campanha, vindo do vinhedo Três Bocas, no Rio Grande do Sul.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha



Análise olfativa

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário

DESCRIÇÃO

revela frutas cítricas como maçã-verde e limão-taiti, frutas tropicais frescas, como abacaxi, ervas de quintal e nuances minerais



Análise gustativa

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

harmônico e refrescante, tem corpo médio, acidez cítrica, destaca as notas de fruta tropical fresca, com final gostoso e elegante

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

burrata ao pesto, couve-flor gratinada com queijo brie, salada Waldorf, frango assado inteiro com polentinha frita, filé de tilápia grelhado com molho cítrico, spaghetti ao vôngole



CULINÁRIA