

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capella dos Campos Alvarinho 2025
Vinícola	Família Lemos de Almeida
Safra	2025
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	branco
Castas	Alvarinho
Teor Alcoólico	15%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	8 a 10 °C
Guarda	2031
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

O Capella dos Campos Alvarinho 2025 é vinho realmente marcante, elaborado pela **Família Lemos de Almeida**, nos Campos de Cima da Serra (RS). Um exemplar que não apenas confirma, mas amplia o entendimento sobre o potencial da casta Alvarinho em condições de altitude elevada e grande amplitude térmica.

A vinícola boutique (única no Brasil integralmente inspirada na arquitetura açoriana) está instalada na Fazenda Santa Rita, antiga propriedade pecuária que foi cuidadosamente restaurada e transformada em um projeto vitivinícola, cujo foco está nas castas portuguesas.

Os vinhedos, situados entre **900 e 1.100 metros de altitude**, no município de Muitos Capões, ocupam uma das áreas mais elevadas do estado. Ali, a amplitude térmica impõe ritmo lento à maturação, preservando acidez, concentrando aromas e construindo um equilíbrio percebido com nitidez neste exemplar.

A produção é própria, limitada e conduzida com controle absoluto do início ao fim. O resultado? Um exemplar que, na taça, fala por si.

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

Descrição

amarelo-palha

Intensidade

baixa alta

Evolução

primário terciário

Análise olfativa

Descrição

frutas cítricas maduras, pêssego branco, damasco, além de delicadas notas florais que se mesclam com nuances minerais

Intensidade

baixa alta

Doçura

seco doce

Acidez

baixa alta

Tanino

baixa alta

Corpo

leve encorpado

Persistência

curta longa

Descrição

em boca, mostra tensão, acidez firme e textura bem definida, com final longo, limpo e persistente

CULINÁRIA

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

oleaginosas	frutas	sobremesas	chocolate
-------------	--------	------------	-----------

Descrição

bolinho de bacalhau, caldo verde, moqueca de frutos do mar, peixes assados na brasa, spaghetti aos frutos do mar, risoto de camarão, polvo grelhado com batatas ao murro