

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.

 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



Análise olfativa

INTENSIDADE baixa alta
EVOLUÇÃO primário terciário

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



Análise gustativa

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

oleoginosas

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