

# CAPELLA DOS CAMPOS

## ALVARINHO

### VINHO NOBRE 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** ● 14,2%

**SIRVA** ● de 8°C a 10°C.



**GRAND GOLD** Wines of Brazil, 2019

**GRAND GOLD** Wines of Brazil, 2020 (Safrá 2020)

**GOLD** Wines of Brazil, 2023 (Safrá 2022)

