

*familia*

**LEMOS DE ALMEIDA**

**PINOT NOIR**

**VINHO FINO TINTO SECO**

Apresenta coloração vermelho granada de média intensidade. Aroma complexo e fino de frutas vermelhas maduras, lembrando cereja e morango, toques florais de rosas, menta e leves notas de especiarias como o cravo. Na boca se mostra jovem, harmonioso, de médio corpo, com taninos suaves e elegantes.

**HARMONIZAÇÃO** ● Ideal para acompanhar comidas de média estrutura, petiscos salgados, lasanhas, massas com molhos estruturados, risotos, pizzas, galeto assado ou carnes vermelhas assadas ou grelhadas.

**MATURAÇÃO** ● 14 meses em barricas de carvalho

**TEOR ALCOÓLICO** ● 12,5%

**SIRVA** ● de 16°C a 18°C.

*familia*  
**LEMOS DE ALMEIDA**  
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM



**GOLD**

Wines of Brazil, 2019



**vitrine**  
PROTEÇÃO LEGAL

WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR