

familia
LEMOS DE ALMEIDA

PINOT NOIR

VINHO NOBRE TINTO SECO

Apresenta coloração vermelho granada de média intensidade. Aroma com notas de frutas vermelhas, toques de figo em calda e especiarias, como cravo, canela e pimenta. Devido à passagem por carvalho destaca-se um toque leve de baunilha. Um vinho de integridade bastante complexa e com notas de mais maturação.

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 ALCÓOLICO ● 14,5%

SIRVA ● de 16°C a 18°C.

familia
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM



GOLD Wines of Brazil, 2019

GOLD Wines of Brazil, 2023 (Safrá 2020)

 vitrine

WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR