

familia

LEMOS DE ALMEIDA

SAUVIGNON BLANC FUMÉ • 2020

VINHO FINO BRANCO SECO

O vinho Sauvignon Blanc Fumé Safra 2020 é uma edição especial e limitada, elaborado com uvas da safra mais prestigiada da história brasileira pelas mãos cuidadosas da Família Lemos de Almeida, que busca nos detalhes a excelência.

Esse exemplar oferece à casta francesa Sauvignon Blanc um detalhe que faz toda a diferença: a passagem de seis meses por barricas, especialmente fabricadas para preservar os taninos mais elegantes. Um sofisticado processo de envelhecimento que os franceses chamariam de Fumé.

O resultado é um vinho com estrutura, potência e um alto potencial de guarda, que só podia ser - e só será - produzido a partir de uma grande safra.

CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS

Coloração amarelo palha com reflexos esverdeados, aromas de goiaba, mamão e maracujá se mesclam com notas de chocolate e baunilha, em perfeito equilíbrio entre as frutas e a madeira. Em boca a madeira proporciona um ótimo volume, com acidez equilibrada e retrogosto longo e persistente.

MATURAÇÃO • 6 meses em barricas de carvalho

TEOR ALCÓOLICO • 13,7%

SIRVA • de 8°C a 10°C.



WWW.FAMILIALEMOSDEALMEIDA.COM.BR

Esse vinho pode apresentar leve turvação em decorrência do processo sem filtração. Porém, isso não altera a qualidade do produto.

familia
LEMOS DE ALMEIDA
VINHAS E VINHOS

ENGARRAFADO NA ORIGEM