

familia  
**LEMOS DE ALMEIDA**

**PINOT NOIR**

**VINHO FINO 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** ● 12 meses em barricas de carvalho

**TEOR ALCOÓLICO** ● 13,5%

**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)