



familia  
**LEMOS DE ALMEIDA**

**SAUVIGNON BLANC**

ASSEMBLAGE DAS SAFRAS

2023 45% 2024 45% 2025 10%



**VINHO FINO BRANCO SECO**

Esse exemplar oferece à casta francesa Sauvignon Blanc um detalhe que faz toda a diferença: a passagem por barricas de carvalho francês por 24 meses, especialmente fabricadas para preservar os taninos mais elegantes.

O resultado é um vinho com estrutura, potência e um alto potencial de guarda.

**CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS**

**Coloração:** Coloração dourada brilhante.

**Olfativo:** Apresenta aromas como mamão, maçã, amêndoas, mel.

**Gustativo:** Em boca tem bom volume, acidez presente e equilibrada com final de boca agradável.

**HARMONIZAÇÃO** ● Acompanha frutos do mar grelhados, salmão ao forno, carnes brancas com molhos cremosos e queijos de média intensidade como gouda ou gruyère.

**MATURAÇÃO** ● 24 meses em barricas de carvalho francês

**TEOR ALCOÓLICO** ● 12,8%

**SIRVA** ● de 8°C a 10°C.

