

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lemos de Almeida Pinot Noir 2020
Vinícola	Família Lemos de Almeida
Safra	2020
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	14,5%
Maturação	14 meses em barricas de carvalho
Temperatura de Serviço	16 a 18 °C
Guarda	2028
Decanter	15 a 30 minutos
Premiações	Ouro - Wines os Brazil Awards

VEDANTE



Natural

TAÇA



Bordeaux

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A Família Lemos de Almeida é uma vinícola *boutique* que conta com uma estrutura diferenciada e inovadora, pois é a única do Brasil totalmente inspirada na arquitetura açoriana. Localizada em Muitos Capões, possui uma produção pequena, mas totalmente própria e de muita qualidade.

Os Campos de Cima da Serra se destacam pelas vindimas tardias, bem como seu clima mais frio, quando comparado a outras regiões brasileiras, e esse aspecto pode ser vislumbrado nesse exemplar. Elegante, ímpar e muito fragrante, teve sua elaboração ocorrida exclusivamente com uvas de Pinot Noir, contemplando um estágio de 14 meses em barricas francesas.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi límpido e brilhante, de baixa intensidade

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

Pinot Noir muito típico, mostrando frutas vermelhas frescas, contornadas por especiarias (baunilha, cravo, canela) e um toque muito sutil de eucalipto

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

muito gastronômico, com taninos maduros, acidez suculenta e ótima presença da fruta, que na boca aparenta um caráter mais maduro; é redondo, delicioso e contém uma ótima concentração de sabor

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

risoto de figos com queijo brie, lasanha de frango, penne caprese, charcutaria de alta qualidade e queijos de média intensidade em geral