

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Capella dos Campos Pinot Noir 2024
Vinícola	Família Lemos de Almeida
Safra	2024
País	Brasil
Região	Campos de Cima da Serra
Tipo	tinto
Castas	Pinot Noir
Teor Alcoólico	12,7%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	14 a 16 °C
Guarda	2031
Decanter	15 minutos
Premiações	

VEDANTE



Natural

TAÇA



Borgonha

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

A vinícola Família Lemos de Almeida é um projeto boutique gaúcho com proposta singular: é a única do Brasil totalmente inspirada na arquitetura açoriana. Localizada em Muitos Capões, um dos principais polos vitivinícolas locais, trabalha com uvas próprias, em pequena escala e com foco absoluto em qualidade. O trabalho é liderado por Agamenon Lemos de Almeida, ao lado de sua filha, Bibiana. Juntos, conduzem um projeto consistente em um território ainda recente no cenário nacional, mas que vem ganhando relevância nas últimas duas décadas. Atualmente, os produtores buscam o reconhecimento oficial por meio de uma indicação de procedência. O terroir dos Campos de Cima da Serra apresenta características marcantes: altitude elevada — superior aos 900 metros —, solos bem drenados e ventos constantes. O clima, com invernos frios e verões secos e amenos, favorece uma maturação lenta das uvas, com colheitas mais tardias. Essas condições resultam em vinhos com ótima concentração, intensidade aromática e frescor marcante. Tudo isso se reflete no Capella dos Campos Pinot Noir 2024.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

vermelho rubi

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

frutas vermelhas entre frescas e maduras — morango, cereja e framboesa — acompanhadas por notas de rosas e leves nuances terrosas e de couro fino

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, mostra frescor, com acidez suculenta, taninos macios e ótima intensidade de sabor; o final é polido, agradável e persistente

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos



CULINÁRIA

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate

DESCRIÇÃO

peito de pato com redução de vinho do porto, filé suíno na manteiga com ervas, risoto de cogumelos, terrines, charcutaria e queijos