



Quinta do Mourão

S. Leonardo

40 Years Tawny Port

DOC Porto - Port Wine - Vin de Porto

CASTAS / GRAPPES / CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca, Tinto Cão

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor Aloirada com tons esverdeados.

Aromas intensos de frutos secos e mel.

Em boca é encorpado, macio e harmonioso com um equilíbrio entre doçura e acidez.

Final de boca longo e persistente

Greenish tawny Color.

Intense aromas like dried fruits, and honey. Full-bodied, smooth and harmonious in the palate with a great balance between sweetness and acidity.

Long and persistent finish.

Couleur ambrée aux tonalités verdâtres.

Arômes intenses de fruits secs et miel.

En bouche il est corsé mais velouté et harmonieux avec un bon équilibre entre sucre et acidité.

Finale longue et persistente.

SERVIÇO / SERVICE

Servir a temperatura entre os 10 e 12°C.

Ideal como digestivo ou com doces, chocolate e nozes ou com queijos de longa cura.

Serve at a moderate temperature from 10 to 12°C. Serve after dinner or with dessert, chocolate, nuts or long matured cheeses.

Servir à température comprise entre 10 et 12°C.

Idéal em digestif ou en accompagnant desserts, chocolat, noix ou fromages affinés.

ANÁLISE / ANALYSIS / ANALYSE

Alc: 20%

Acid: 4,57

PH: 3,48

Sgr/Aç: 152 g/lit

