



Quinta do Mourão

S. Leonardo 20 Years White Port DOC Douro

CASTAS / GRAPPES / CÉPAGES

Codega, Cerceal, Viosinho

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor branca dourada.

De aroma intenso, onde predominam frutos secos e especiarias fruto do envelhecimento em cascos.

Na boca é equilibrado com uma acidez presente mas bem integrada na doçura e madeira.

Golden white color.

Intense aromas of dried fruits and spices, result of the ageing in casks.

In the palate both sweetness and acidity are well-integrated with a long and persistent finish.

Couleur dorée.

Arômes intenses de fruits secs et épices, résultat du vieillissement.

En bouche, on sent nettement l'acidité alliée au sucre et parfaitement intégrés dans le vin avec une longue et persistente finale.

SERVIÇO / SERVICE

Servir a temperatura entre os 10 e 12°C.

Ideal como aperitivo ou en digestive, com doces de fruta e frutos secos ou ainda com queijos.

Serve at a moderate temperature from 10 to 12°C. Serve as apéritive or after dinner or with fruit desserts, dried fruits or cheese.

Servir à température comprise entre 10 et 12°C.

Idéal em apéritif ou en digestif, en accompagnant desserts aux fruits, fruits secs ou fromages.

ANÁLISE / ANALYSIS / ANALYSE

Alc: 20%

Acid: 4,56

PH: 3,58

Sgr/Aç: 170 g/l

