



Quinta do Mourão

S. Leonardo 30 Years White Port DOC Douro

CASTAS / GRAPPES / CÉPAGES

Codega, Cerceal, Viosinho

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor dourada.

Aroma intenso, onde predominam frutos secos e especiarias com um toque predominante de pimenta branca em boca. Final de boca longo e muito persistente.

Golden color:

Intense aromas of dried fruits and spices with special touch of white pepper in the palate.

Long and very persistent finish.

Couleur dorée.

Arômes intenses de fruits secs et épices avec une touche dominante de poivre blanc en bouche. Finale longue et très persistante.

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: 4,88

PH: 3,41

Sgr/Aç: 153 g/lt

