



Quinta do Mourão

S. Leonardo 40 Years White Port DOC Douro

CASTAS / GRAPPES / CÉPAGES

Codega, Cerceal, Viosinho

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor branca dourada.

Aromas intensos e complexos de frutos secos aliados a uma importante acidez que provoca uma explosão de frescura em boca.

Tem um final de boca muito intenso e surpreendentemente longo.

Golden color:

Intense and complex aromas of dried fruits associated with an amazing acidity that provides it an incredible explosion of freshness in the palate.

It presents an intense and surprisingly long finish.

Couleur dorée.

Arômes intenses et complexes de fruits secs aliés à une incroyable acidité provoquant une explosion de fraîcheur en bouche.

Finale très intense et étonnement longue.

SERVIÇO / SERVICE

Servir a temperatura entre os 10 e 12°C.

Idéal 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 diner 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: 5,01

PH: 3,40

Sgr/Aç: 160 g/lt

