



Quinta do Mourão

S.LEONARDO

2000 Vintage Port

DO Porto - Port Wine - Vin de Porto

Castas
Grappes/Cépages

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz,
Tinta Barroca

Prova
Tasting/Dégustation

Cor Retinta.
Aromas concentrados de frutos silvestres.
Em boca é muito encorpado com un final longo e
Furtado.

Dark red color.
Concentrated aromas of berries.
Full-bodied in the palate with a long and fruity
finish.

Couleur rouge intense.
Arômes concentrés de fruits des bois.
En bouche il est très corsé avec une finale longue et
fruitée.

Serviço
Service

Servir a temperatura entre os 14 e 16°C.
Ideal para acompanhar doces de chocolate, carne de
caça e queijos fortes cremosos.

Serve at a moderate temperature from 14 to 16°C.
Serve with chocolate desserts, game meat and strong
creamy cheeses.

Servir à température comprise entre 14 et 16°C.
Idéal en accompagnement de desserts au chocolat,
gibier et fromages intenses et crémeux.

Análise
Analysis/Analyse

Alc: 20%
Acid: 5,01
PH: 3,68
Sgr/Aç: 91,1 g/l

