



Quinta do Mourão

Rio Bom 2004 Grande Reserva Tinto DOC Douro



CASTAS / GRAPES / CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Amarela,
Tinta Barroca

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor Retinta.

Aromas complexos de bagas maduras, ameixas e amoras aliados a aromas intensos de especiarias.

Em boca é encorpado e apimentado com um final de boca longo e elegante.

Intense red color.

Complex aromas like ripe berries, plums and blackberries combined with spices.

Full-bodied and spicy in the palate, it has a long and elegant finish.

Couleur rouge intense.

Arômes complexes de baies mures, prunes et mûres avec des épices très présentes.

En bouche, il est corsé et épicé, il présente une finale longue et élégante.

ENVELHECIMENTO / AGEING / ÉLEVAGE

30 meses - barricas carvalho francês

30 months - french oak barrels

30 mois - barriques de chêne français

SERVIÇO / SERVICE

Servir a temperatura entre os 14 e 18°C.

Ideal com pratos de carnes e queijos fortes.

Serve at a moderate temperature from 14 to 18°C.

Perfect with meat and strong cheeses.

Servir à température comprise entre 14 et 18°C.

Idéal em acompanhamento de viandas et fromages intenses.

ANÁLISE / ANALYSIS / ANALYSE

Alc: 14%

Acid: 5,58

PH: 3,53