



# Quinta do Mourão

## S. Leonardo

### 2000 Vintage Port

### DOC Porto - Port Wine - Vin de Porto

#### CASTAS / GRAPES / 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 Frutado.

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

