



Quinta do Mourão

S. Leonardo

2009 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 com tonalidades violetas.

Aromas complexos de frutos vermelhos e aromas balsâmicos.

Em boca é volumoso e potente com un final fresco com um grande personalidade.

Dark red color with purple shades.

Complex aromas like red fruits and balsamic aromas.

In the palate, it's powerful with great volume and a fresh final with great personality.

Couleur rouge intense.

Arômes complexes de fruits rouges et aromes balsamiques.

En bouche il puissant et volumineux and une final fraîche d'un grande personnalité.

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: 4,59

PH: 3,75

Sgr/Aç: 104,03 g/lit

