



Quinta do Mourão

S. Leonardo

2015 Vintage Port

DOC Porto - Port Wine - Vin de Porto

CASTAS / GRAPES / CÉPAGES

Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Tinta Barroca

PROVA / TASTING / DÉGUSTATION

Cor vermelha escura, quase opaca.

Aroma muito intenso e complexo com notas balsâmicas, fruta preta e toque de chocolate.

Em boca é denso, volumoso e encorpado, com uma acidez bem presente.

Tem um final persistente fresco e guloso.

Dark red color.

Very complex aromas of balsamic, dark fruits and notes of chocolate

Full-bodied in the palate, dense and voluminous with a good acidity. Fresh and greedy finish.

Couleur rouge intense.

Arômes intenses balsamiques, fruits noirs et notes de chocolat.

En bouche il est corsé et dense avec une finale fraîche et gourmande.

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: 118 g/lt

