

COCKBURN'S®

PORT



PORTO BRANCO

UM SEGREDO MUITO MAL GUARDADO

Um blend refrescante de vinhos jovens provenientes de vinhas a grande altitude, o Porto Branco da Cockburn's estabiliza em aço inoxidável durante até 18 meses antes de ser engarrafado. Sendo há muito servido como aperitivo em convívios no Douro, foram os estrangeiros que visitaram o nosso armazém quem começou, agora de volta a casa, a espalhar o segredo.

WELCOME TO THE FAMILY



PERFIL SENSORIAL

Com uma subtil cor dourada, é crocante, com aromas florais e notas de amêndoa.



SERVIÇO

O Porto Branco da Cockburn's fica melhor quando servido gelado, com ou sem gelo. Ideal para cocktails, encaixa na perfeição num revigorante Porto Tónico. Não necessita de decantação. Consumir até quatro a seis semanas depois de aberto.



CASA BEM COM

O Porto Branco da Cockburn's harmoniza deliciosamente com carnes curadas. Ótimo para depernicar com amêndoas com sal, azeitonas ou salgadinhos.



MISTURAS

'Porto Tónico'

Enche um copo longo com gelo e adiciona 50 ml de Cockburn's White. Preenche com água tónica, espreme uma rodela de lima e decora com um raminho de hortelã.



ENOLOGIA

Charles Symington



DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19% vol.

Acidez total: 3.7 g/L - ácido tartárico

Baumé: 3.1°

Alergénios: contém sulfitos



COCKBURNS.COM

