

COCKBURN'S®

PORT



O PROVADOR RESERVA TAWNY

REBELDE E ORIGINAL

O Provador é inspirado na figura de John Henry Smithes, lendário provador e enólogo da Cockburn's entre os meados e a segunda metade do século XX. De personalidade forte, rebelde e determinado, são-lhe conhecidas algumas 'receitas secretas' de vinhos do Porto de textura mais sedosa e cor mais aberta, envelhecidos em madeira e destinados a serem servidos, ligeiramente refrescados, nas quintas da Cockburn's durante o calor do período da vindima.

O Provador é inspirado num desses Portos.

WELCOME TO THE FAMILY



PERFIL SENSORIAL

Elegância e equilíbrio são os descritores mais indicados para a amplitude sensorial (aromas e sabores) do Cockburn's Reserva Tawny — O Provador. A gama de aromas conjuga marmelo, bolo inglês, nozes e outros frutos secos, enquanto a sensação de frescura de frutos vermelhos permanece em pano de fundo. Muito sedoso em boca com camadas de complexidade a conjugarem-se com nervo e um certo vigor remanescente da juventude.

O Provador Reserva Tawny resulta de um lote de vinhos de qualidade elevada, maioritariamente provenientes da Quinta dos Canais e envelhecidos em balseiros para quatro anos e cascos de carvalho por mais dois.



SERVIÇO

Este Porto é engarrafado pronto a consumir e não beneficiará de mais tempo de guarda. Uma vez aberto, manterá as características durante pelo menos um mês. É excelente quer como aperitivo, quer como digestivo, idealmente servido ligeiramente refrescado.



CASA BEM COM

Desfrute antes das refeições, como aperitivo, ou como acompanhamento de sobremesas como tarte de maçã, creme queimado e gelados.



ENOLOGIA

Charles Symington e João Pedro Ramalho



DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 20% (v/v 20°C)

Acidez total: 4.3 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 3.60°

pH: 3.45

Alergénios: Contém sulfitos

Peso da garrafa: 585g



COCKBURNS.COM

