

COCKBURN'S®

PORT



FINE RUBY

O PORTO QUE NUNCA DIZ QUE NÃO

Agradável em qualquer contexto, o nosso ultra versátil Fine Ruby tem um estilo vivo e frutado que fica tão bem misturado como sozinho. Produzido a partir de uma seleção de vinhos jovens de colheitas diferentes, é envelhecido em carvalho durante dois ou três anos após os quais a juventude dos seus frutos vermelhos é lançada para o mundo, pronta a ser consumida.

WELCOME TO THE FAMILY



PERFIL SENSORIAL

Uma vívida cor ruby com aromas frescos a frutos vermelhos, de cereja e framboesa. Equilibrado com sabores suaves e frutados que levam a um final de boca longo e elegante.



SERVIÇO

Para apreciar os seus sabores a fruta madura, saboreia este porto num copo largo de vinho, à temperatura ambiente, ou ligeiramente fresco se consumido em tempo quente. É perfeito quando servido ao final da refeição ou depois de uma rápida caminhada no frio. Não necessita de decantação. Consumir preferencialmente até quatro a seis semanas depois de aberto.



CASA BEM COM

O fine ruby da Cockburn's é o acompanhamento perfeito para queijos ou sobremesas ricas de chocolate. Fica igualmente bem por si só ou como parte de um cocktail.



MISTURAS

'Porto com Limão'

Enche um copo longo com gelo e adiciona 70 ml de Cockburn's Ruby. Junta 20 ml de xarope de açúcar e espreme 20 ml de sumo de limão para dentro. Completa com 100 ml de água com gás, mexe bem e decora com uma rodela de limão e uma cereja cristalizada.



ENOLOGIA

Charles Symington



DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19% vol.

Acidez total: 4.1 g/L - ácido tartárico

Baumé: 3.4°

Alergénios: contém sulfitos



COCKBURNS.COM

