

COCKBURN'S®

PORT



FINE TAWNY

SE SABES, SABES

E se não sabes, tens que saber. O nosso Fine Tawny tem, por todo o mundo, fãs fervorosos que o adoram pelo seu caramelo, sabor a frutos secos e carácter descontraído.

E quem somos nós para discordar?

Este vibrante vinho é habilmente casado e envelhecido até três anos em cascos de carvalho avinhado antes de ser engarrafado pronto a beber.

WELCOME TO THE FAMILY



PERFIL SENSORIAL

Um tawny avermelhado e brilhante, com leves sabores frutados, notas aveludadas a frutos secos e torrão, com um longo e discreto final de boca.



SERVIÇO

Saboreia este porto ligeiramente fresco e servido num copo largo de vinho para melhor apreciases a profundidade do seu sabor. É perfeito ao pôr-do-sol de um anoitecer acalorado.

Não é necessária decantação. Consumir até quatro a seis semanas depois de aberto.



CASA BEM COM

O fine tawny da Cockburn's é o par perfeito de sobremesas ricas e cremosas, frutos de casca rija e frutos secos com sal. É tão delicioso bebido isoladamente quanto como parte de um cocktail.



MISTURAS

'Tawny com Gengibre'

Enche um copo longo com gelo e adiciona 70 ml de Cockburn's Tawny. Preenche com 140 ml de cerveja de gengibre, deita algumas gotas de Bitters Angostura e decora com mirtilos, framboesas e um raminho de hortelã.



ENOLOGIA

Charles Symington



DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19% vol.

Acidez total: 4.0 g/L - ácido tartárico

Baumé: 3.2°

Alergénios: contém sulfitos



COCKBURNS.COM

