



Cockburn's has always questioned the so-called 'rules' for making port. Founded in 1815 by the Scottish brothers Robert and John Cockburn, they were guided by their conviction that "the quality of the wine - that is the first thing to be looked to" - and we've done our own things ever since.



COCKBURN'S FINE TAWNY

O VINHO

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.

NOTAS DE PROVA

Cor vermelha acastanhada brilhante. No nariz, o Cockburn's Fine Tawny revela delicados aromas a fruta fresca equilibrados com um toque suave a nozes e caramelo torrado adquirido através da maturação em cascos de carvalho. No palato, é elegante e bem equilibrado, com um final de boca suave e subtil.

HARMONIZAÇÃO

Sobremesas sobremesas e frutos secos.

COCKTAILS

'Tawny com Gengibre'

COPO

Best served in a reasonably sized Port wine glass or a white wine glass

LONGEVIDADE APÓS ABERTURA

Consumir no prazo de 4 semanas após abertura.

INFORMAÇÕES

Enólogo: Charles Symington, Nuno Moreira, Manuel Rocha
Teor Alcoólico: 19 %
Acidez Total: 4.00 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 3.2°
Alérgenos: Sulfitos
Peso da Garrafa: 450 g