

COCKBURN'S PORTO

TAILS OF THE UNEXPECTED



RUBY SOHO

TRADIÇÃO, REINVENTADA

Depois de uma incursão ao livro de receitas, decidimos refazer o nosso ruby blend favorito com uvas tipicamente destinadas aos portos vintage. Este é o Ruby Soho: um delicioso ruby premium repleto de personalidade. Trazido do passado e de novo recriado para o presente.

O Ruby Soho junta um poderoso sabor a fruta com um final apimentado que é ideal tanto para bebidas simples como para cocktails mais ambiciosos. Recomendamos que comeces por um (rearranjado) clássico: o icónico porto com limão.

WELCOME TO THE FAMILY



PERFIL DE AROMAS

Intensos aromas de amora e toffee acompanham suculentos sabores de frutos negros e vermelhos. Uma grande frescura e equilíbrio são complementados por momentos explosivos de especiarias apimentadas.



COMO SERVIR

Desfruta do Ruby Soho à temperatura ambiente ou ligeiramente fresco em tempos de calor. Podes servi-lo simples ou como parte de uma long drink, se estiveres para aí inclinado: faz de conta que estás em tua casa.

Uma vez aberto, consumir entre 4-6 semanas.



HARMONIZAÇÃO

Experimenta o nosso Ruby Soho com queijos e sobremesas de chocolate.



MISTURAS

Porto com limão

Enche um copo longo com gelo e mistura 2/3 de Cockburn's Ruby Soho com 1/3 água soda. Adiciona um bocadinho de sumo de limão e xarope de açúcar a gosto e mexe. Decora com uma rodela de limão e uma cereja cristalizada. Saúde!



ENOLOGIA

Charles Symington, Nuno Moreira e Manuel Rocha



DETALHES TÉCNICOS

Álcool: 19%

Acidez total: 4.41 g/L (ácido tartárico)

Baumé: 3.7

Alergénios: contém sulfitos



COCKBURNS.COM

