

COCKBURN'S 20 YEAR OLD TAWNY



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.



O VINHO

Os tawnies de 20 anos são lotes de vinhos de elevada qualidade envelhecidos em cascos de carvalho por uma média de 20 anos, até atingirem o equilíbrio entre a delicadeza e a elegância características do envelhecimento prolongado em madeira e o carácter frutado que dá a estes tawnies a sua estrutura, frescura e longevidade. O Cockburn's 20 Anos é pálido, complexo e delicado com notas de cedro e frutas cristalizadas. Perfeito servido ligeiramente fresco e apreciado com bons amigos.

NOTAS DE PROVA

O Cockburn's 20 anos tem uma apelativa cor âmbar. No nariz, o delicado e complexo bouquet de bolo inglês, mel e nozes, combina com notas de casca de laranja. Macio e aveludado no palato, é muito equilibrado com aromas de frutos secos, conduzindo a um final de boca prolongado.

INFORMAÇÕES

Enólogo: Charles Symington, Nuno Moreira, Manuel Rocha
Teor Alcoólico: 20 %
Acidez Total: 4.50 g/L (ácido tartárico)
Baumé: 4.3 °
Alérgenos: Sulfitos
Peso da Garrafa: 600 g

HARMONIZAÇÃO

O Cockburn's 20 Anos combina muito bem com nozes, frutos secos e doces conventuais, mas é também delicioso acompanhando um gelado de baunilha ou um leite creme queimado.

LONGEVIDADE APÓS ABERTURA

Consumir dentro de 6-8 semanas