



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 RUBY

### O VINHO

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.

### NOTAS DE PROVA

Cor rubi viva. No nariz, o Cockburn's Fine Ruby apresenta frescos e atraentes aromas a frutos vermelhos, tais como cerejas e framboesas. No palato, é bem equilibrado com sabores frutados delicados, terminando com um final de boca longo e elegante.

### HARMONIZAÇÃO

Acompanha na perfeição queijos e sobremesas ricas em chocolate.

### COCKTAILS

The 'Port & Lemon'

### COPO

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

### LONGEVIDADE APÓS ABERTURA

Consumir preferencialmente até quatro a seis semanas depois de aberto.

### INFORMAÇÕES

Enólogo: Charles Symington, Nuno Moreira, Manuel Rocha  
Teor Alcoólico: 19 %  
Acidez Total: 4.10 g/L (ácido tartárico)  
Baumé: 3.4 °  
Alérgenos: Sulfitos  
Peso da Garrafa: 450 g