

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.



THE WINE

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, fresca 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.

TASTING NOTES

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.

FOOD PAIRINGS

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.

LONGEVITY AFTER OPENING

Consumir dentro de 6-8 semanas

INFORMATION

Winemaker: Charles Symington, Nuno Moreira, Manuel Rocha
Alcohol: 20 %
Acidity: 4.50 g/L (tartaric acid)
Baume: 4.3 °
Allergens: Sulfitos
Bottle Weight: 600 g