

ПОРТУГАЛИЯ
Портвейн Кокберн'с
(PORTO Cockburn's)

О производителе



- **Винодельческое хозяйство Cockburn's** было основано в **1815 году** шотландскими братьями Робертом и Джоном Кокберн в Португалии в регионе Долина Дору
- **С 2006 года** винодельню выкупило **Symington Family Estates**, в состав которого входит 27 винодельческих предприятий Португалии, расположенных на лучших участках Долины Дору
- **Виноградники**, на которых выращивают виноград для производства **портвейна Кокберн'с**, лежат **на северном берегу реки Дору**, которая пересекает одноименный регион. Холмистые склоны реки стали домом для «**Quinta dos Canais**»- поместья, принадлежащего компании



О производителе

- **Из 271 гектара** земли только **97 гектар** занимают виноградники, имеющие **наивысшую категорию «А»** по классификации виноградников региона Дору
- **Более 100 лет** компания **владеет этими землями**, и на протяжении всего этого времени забота о винограднике ставилась во главу угла всеми владельцами поместья
- **В «Quinta dos Canais»** выращивают такие сорта, как **Touriga Franca** (31 гектар), **Tinta Roriz, Tinta Barroca**, хорошо известны и повсеместно используются многими производителями, но здесь вы найдете и менее известные сорта: **Alicante Bouschet** и **Tinta Amarela**





Файн Вайт
белое
крепленое
сладкое

Файн Руби
красное
крепленое
сладкое

Спешел
Резерв
красное
крепленое
сладкое

Лейт
Ботлд Винтаж
красное
крепленое
сладкое

10 лет
Тони

20 лет
Тони
0,5 л.

Кокберн'с Файн Вайт Порто белое крепленое сладкое Cockburn's Fine White Porto



Происхождение: Португалия, Долина Дору

Классификация: Porto DOC

Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: Мальвазия Фина, Москатель Галего

Выдержка: 18 месяцев в стальных чанах

Описание вина:

Цвет: золотисто-коричневый

Аромат: цветочный в сочетании с ореховыми оттенками и нотами изюма, ирисок и меда

Вкус: с умеренной сладостью и орехово-медовым послевкусием

Гастрономическое сочетание:

в охлажденном виде как аперитив (со льдом, тоником и лимоном), либо как дижестив.

Температура подачи: 10-12 °С.

Алкоголь: 19% об. **Содержание сахара:** 106 г/л.

Кокберн'с Файн Руби Порто

красное крепленое сладкое
Cockburn's Fine Ruby Porto



Происхождение : Португалия, Долина Дору
Классификация: Porto DOC
Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Барокка, Тинто Рориш
Выдержка: 2-3 года в дубовых бочках

Описание вина:

Цвет: насыщенный, рубиновый

Аромат: красная спелая вишня, малина

Вкус: сбалансированный, с мягкими танинами, ярким ягодным послевкусием

Гастрономическое сочетание: твердые сыры, десерты на основе шоколада, идеально подходит в качестве дижестива

Температура подачи: 14-16°C
(в жаркую погоду охладить до 12-14 °C).

Алкоголь: 19 % об. **Содержание сахара:** 107 г/л.

Кокберн'с Спешл Резерв Порто

красное крепленое сладкое
Cockburn's Special reserve Porto



Происхождение : Португалия, Долина Дору
Классификация: Porto DOC
Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Барокка, Тинто Рориш
Выдержка: 5 лет в дубовых бочках

Описание вина:

Цвет: насыщенный, гранатовый с рубиновым оттенком

Аромат: спелой вишни, сливы, терна, ежевики, клубники в сочетании с тонами сандалового дерева

Вкус: округлый, сбалансированный, с сочным послевкусием ежевики, малины и нюансами специй

Гастрономическое сочетание: ореховые и шоколадные десерты, сыры, горький шоколад

Температура подачи: 12-16 °С.

Алкоголь: 20 % об. **Содержание сахара:** 105 г/л.

Рейтинги: IWC 2013 - **Silver**; IWSC 2013 - **Silver**;
IWC 2012 - **Silver**; Decanter 2012 – **Silver**;
IWSC 2012 - **Silver Medal**

IWC – International Wine Challenge; IWSC - International Wine & Spirit Competition

**ЗНМП – вино Защищенного Наименования Места Происхождения*

Кокбернс Лейт Ботлд Винтаж 2009

красное крепленое сладкое
Cockburn's Late Bottled Vintage (LBV) 2009



Происхождение: Португалия, Долина Дору

Классификация: Porto DOC

Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)

Сорт винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Барокка, Тинто Рориш

Выдержка: 4-6 лет в больших дубовых бочках

Описание вина:

Цвет: глубокий рубиновый

Аромат: ежевики, красной спелой черешни, черничного джема и нюансами специй

Вкус: насыщенный ягодными тонами, нотами горького шоколада и специй

Гастрономическое сочетание: идеально подходит в качестве дижестива, хорошо сочетается с сыром Чеддер и мягкими козьими сырами и шоколадными десертами

Температура подачи: 12-16 °С.

Алкоголь: 20 % об. **Содержание сахара:** 105 г/л.

Примечание: LBV (Late Bottled Vintage – букв. «Поздно розлитый по бутылкам Винтаж»). Это портвейны Ruby с дополнительной выдержкой в дубовых бочках (от 4 до 6 лет) исключительного по характеристикам года урожая (винтажа).

*ЗНМП – вино **Защищенного Наименования Места Происхождения**



Происхождение: Португалия, Долина Дору
Классификация: Porto DOC
Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Барокка, Тинто Рориш
Выдержка: 10 лет в дубовых бочках 550 л

Описание вина:

Цвет: насыщенный красно-кирпичный с янтарным оттенком.

Аромат: богатый и элегантный, раскрывается нотами вяленых ягод и фруктов, в сочетании с оттенками тоффи, карамели, ореховых тонов и едва уловимыми нюансами шоколада, ириса и дуба

Вкус: шелковистый, наполненный сладкими тонами инжира, засахаренной вишни, грецкого ореха, миндаля с долгим джемово-пряным послевкусием

Гастрономическое сочетание: яблочный пирог с корицей, ореховый песочный торт, сыр Рокфор и другие голубые сыры

Температура подачи: 12-14 °С.

Алкоголь: 20 % об. **Содержание сахара:** 113 г/л.

*ЗНМП – вино *Защищенного Наименования Места Происхождения*



Происхождение: Португалия, Долина Дору
Классификация: Porto DOC
Категория: вино ликерное ЗНМП (ГОСТ)
Сорт винограда: Турига Насьональ, Турига Франка, Тинто Барокка, Тинто Рориш
Выдержка: 20 лет в дубовых бочках 550 л

Описание вина:

Цвет: насыщенный янтарный с рыжеватым оттенком.

Аромат: раскрывается нотами меда, орехового кекса и оттенками цедры апельсина.

Вкус: сбалансированный с богатой теплой нотой пряностей и орехово-карамельным послевкусием

Гастрономическое сочетание: крем-брюле, ванильное мороженое, сухофрукты, ореховый пирог, шоколадный кекс

Температура подачи: 12-14 °С.

Алкоголь: 20 % об. **Содержание сахара:** 117 г/л.

Объём: 0,5 л.

Рейтинги: Decanter 2007, 2008 - **Gold Medal**