

Index Formation Porto

1 – VIN DE PORTO

La singularité d'un produit impair au monde

Processus de vinification

2 –BARROS

Tout le caractère de quelque chose d'unique au goût Portugais

3 - REGION DÉMARQUÉE DU DOURO

Caractérisation

4 – VIEILLISSEMENT DU VINHO DO PORTO

Étapes de vieillissement

Types de vieillissements

5 – GASTRONOMIE & VINS



Le Secret du Vin de Porto

Tawny

Cépages

Eau de vie

Douro

19°-22°

Rosé

Art du Lot

Patrimoine
Mondial

Vila Nova de
Gaia

Vieillessement

Icone Portugais

Vinification

Colheitas

Blancs

Raisins

Ruby

Marquês de Pombal



La Genèse du Vin de Porto

La désignation “Vin de Porto” surgi en 1675

Les premières exportations dates de l’année de 1678 (224.400L – Royaume Uni)

Région Démarquée la plus anciennes du monde – 1756 (réalisée par Marquês de Pombal)

De 1757 à 1761 surgissent les premières limites de granite – “Factorerie” (délimitent la région)



Qu'est que le Vin de Porto?

- ▶ Vin unique au monde
- ▶ Le vin de Porto é un vin naturel et fortifié, produit exclusivement à partir des raisins provenant de la régions démarquée du Douro, au nord du Portugal, à environs 100 km à l'est de Porto
- ▶ Singularité qui advient des caractéristiques uniques de la région démarquée du Douro et de la particularité du processus de fermentation.



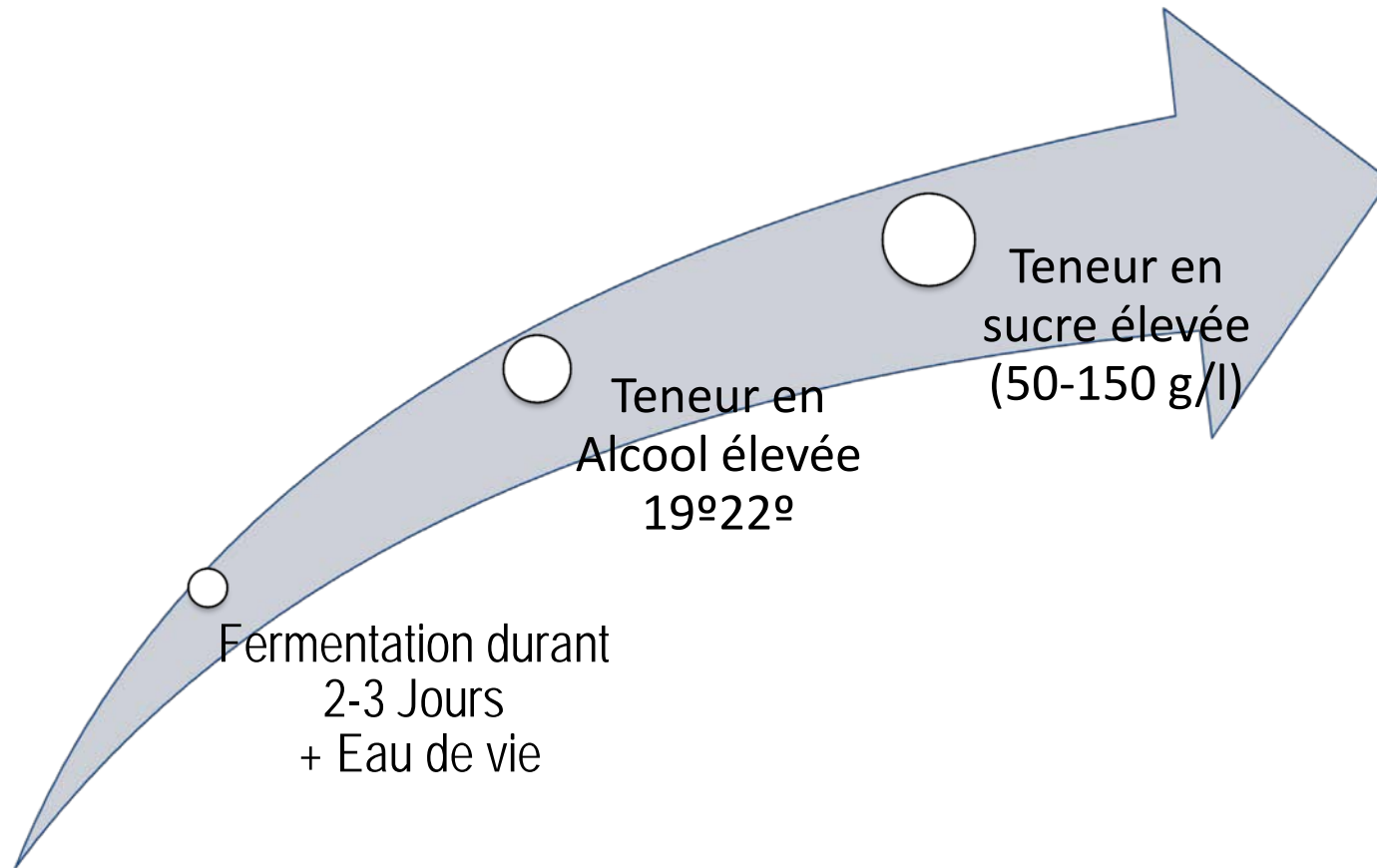
INTERRUPTION DE LA FERMENTATION
addition d'eau de vie vinique
77° Alcool



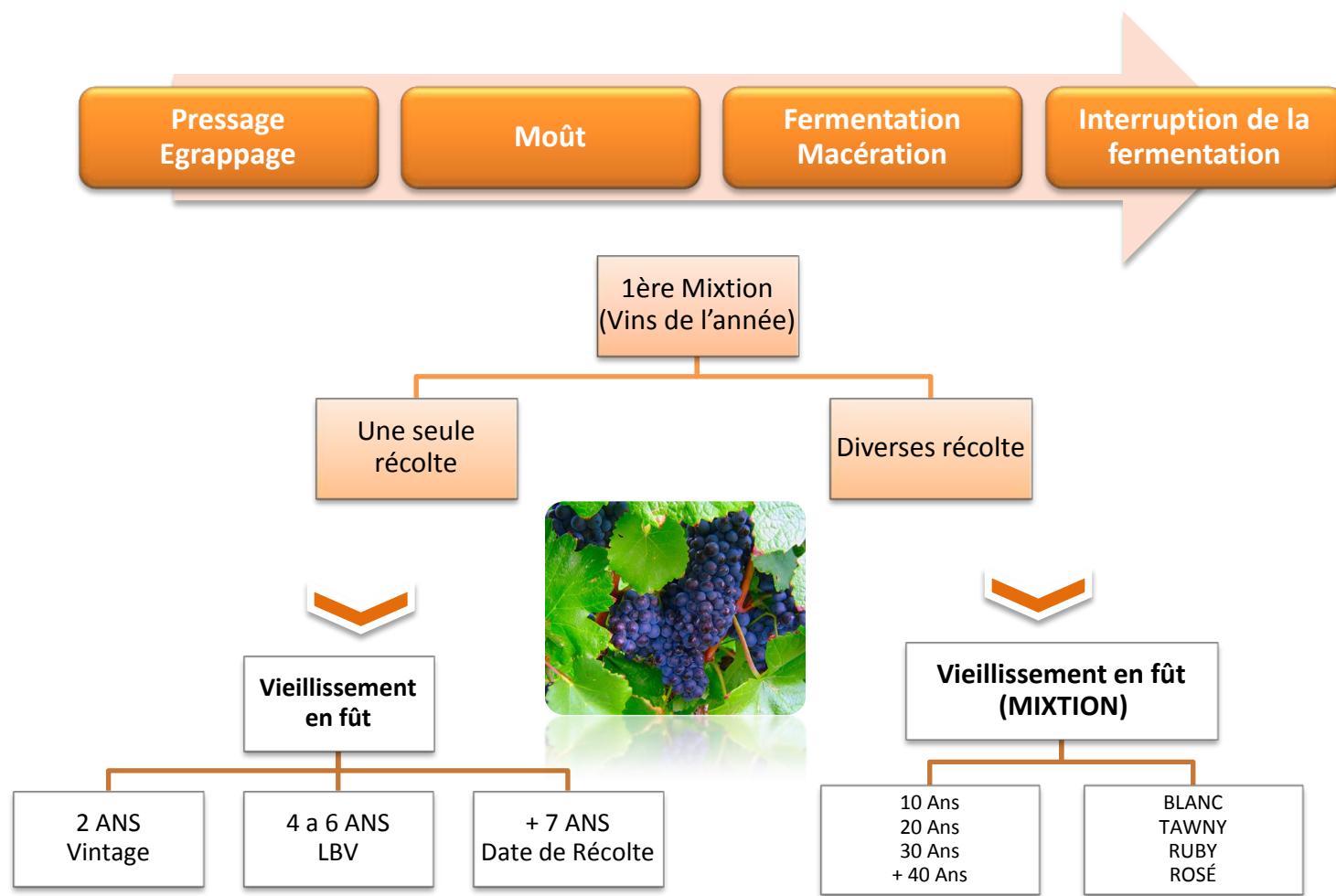
“...Si la **VINIFICATION** est le fruit de l’intelligence humaine, qui exige goût, réflexion et choix, la **DEGUSTATION**, est aussi un don humain dans la recherche de l’équilibre et du savoir...”



Vinification du Vin de Porto



Processus de Vinification



Le caractère de quelque chose d'unique au goût Portugais



Le nom **Barros** est aujourd'hui une référence dans l'histoire du vin de Porto.

Fondée en **1913** par Manuel de Almeida, obtenant alors un prestige incontesté par la qualité et la gamme de ses Vins de Porto.

Des années plus tard, Manoel de Barros devint associé de l'entreprise, changeant la raison sociale de celle-ci pour Barros, Almeida & C^a.

En Juin de **2006**, Porto Barros intègre le **Groupe Sogevinus**, responsable de la stratégie de consolidation et croissance de la marque dans les marchés internationaux.



Valeurs

Portugalité

C'est l'une des quelques marques de vin de Porto qui a un nom et une histoire véritablement Portugaise;

Ayant des valeurs et caractéristiques profondément portugaises, c'est symbole dans l'histoire du Porto et toujours une référence.



Valeurs

Rusticité et “Terroir”

Personnalité et authenticité présente dans tous les vins de la gamme Barros, conférées par l'incontestable et impair caractère du “terroir”.



Quinta de S. Luiz

▶ Localisée en plein sous-région “Cima Corgo”, sur la rive gauche du fleuve Douro, très près du Pinhão,

▶ Située dans l’une des **meilleures et plus fertiles superficies de plantations**, bénéficiant d’un excellent microclimat, idéal pour garantir l’exceptionnelle qualité des vin Barros.

▶ **125 Hectares** de superficie total et **90 Hectares** de vigne

▶ Moderne centre de vinification





Quinta de S.Luiz



Quinta de S.Luiz



Région Démarquée du Douro

La Plus Ancienne Région Vinicole Démarquée Du Monde

1759- Début de la première démarcation de la région du Douro par le **Premier Ministre** de l'époque, Marqu s de Pombal;

1793-  largissement de la superficie démarquée, délimitations marianas;

1908- Correction de la démarcation de la région du Douro, gardant pratiquement les limites actuelles;



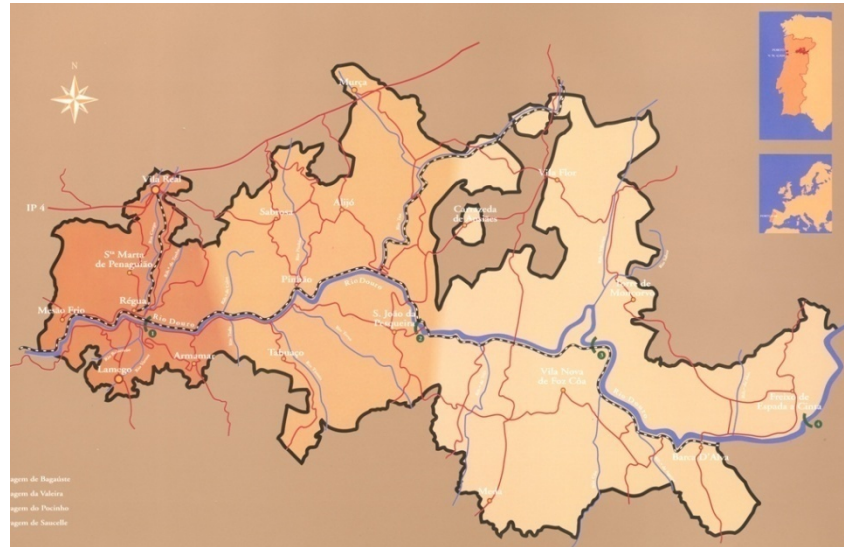
Patrimoine Mondial par l'UNESCO

En Décembre 2001, l'attribution à la Région Démarquée du Douro par l'UNESCO du statut de Patrimoine Mondial, constitue la reconnaissance du travail de milliards d'hommes et de femmes, qui au long des siècles laissèrent dans le paysage une profonde marque harmonieuses d'immenses kilomètres de terrasse en murs de schiste.



Région Dénarquée du Douro

La limite de la Région Dénarquée du Douro est d'approximativement **250.000 hectares**, mas seulement 41.000 sont plantés;



La région se sous-divise en 3 grande zones:

Baixo Corgo: Surface total: 45.000 hectares (18%)- Surface de vigne: 13.799 hectare (34%)-
ha/Viticulteur:1,01 ha;

Cima Corgo: Surface total: 95.000 ha (38%)- Surface de vigne: 18.316 ha (45%)- ha/Viticulteur: 1,2
ha;

Douro Superior: Surface total: 110.000 ha- Surface de vigne: 8.627 ha (21%)- ha/Viticulteur: 1,3 ha;



Région Démarquée du Douro

Microclimat Méditerranéen - "Neuf mois d'hiver et trois moi d'été"

- Les hivers son pluvieux et rigoureux neigeant dans quelques régions: - 3/- 5  C;
- L'été est long et très chaud avec des températures pouvant atteindre les 40 / 47 C.
- Sol Schisteux



Région Démarquée du Douro

Sont planté plus de 30 **cépages rouges**, étant recommandés:

Touriga Nacional

Touriga Franca

Tinta Roriz

Touriga Barroca

Tinta Cão

Tinta Amarela

Pour les **vins blancs**, les recommandés sont:

Viosinho

Malvasia Fina

Verdelho

Rabigato

Códega

Moscatel

...



Types de Vieillissements

STANDARD,
RÉSERVE,
LBV'S



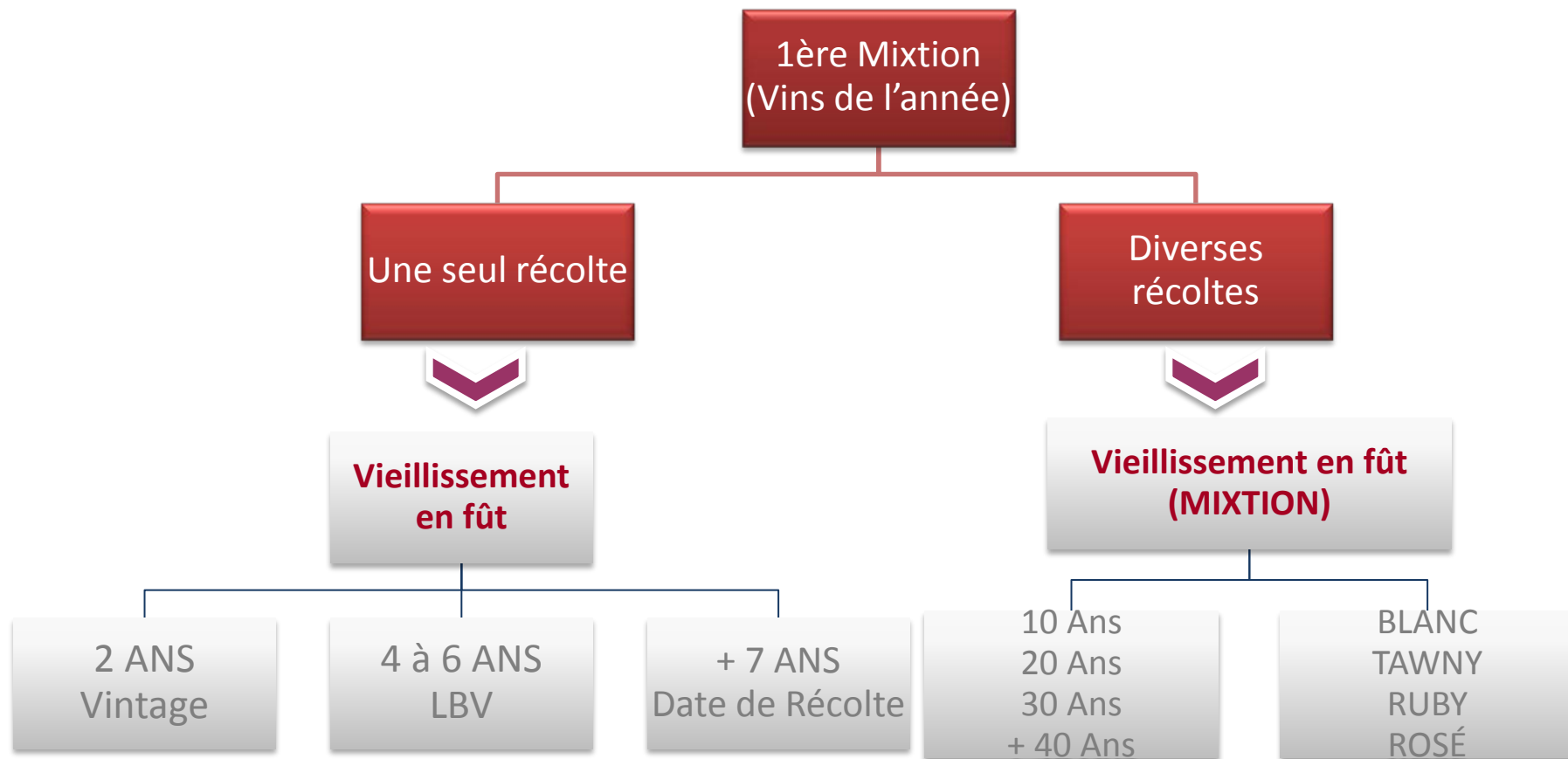
VINTAGES



TAWNY'S ET BLANCS ÂGÈES



Etapas de Vieillessement



Types de Vins de Porto



Catégories de vins de Porto

- **Blancs**
Différences au niveau douceur et du type de vieillissement (Blancs Standard vs Blancs âgées)

- **Rosé**
Profil frais, léger et très aromatique

- **Tawny** - Vieillissement oxydant (en fût)
Tawny Standard, Tawny Reserve
Colheita
Tawny âgée (10, 20, 30, 40 Ans)

- **Ruby**
Ruby, Ruby Reserve
LBV
Vintage



Blanc

BLANCS BARROS

- Différences au niveau de la couleur, douceur et complexité

Extra Dry White

3-4 ans en fût et inox

White

3-4 ans en fût et inox

Lágrima

3-4 ans en fût et inox

Dry White Very Old

Reserve spécial (50 Ans)



Tawny

TAWNY'S BARROS

- Différences au niveau de la couleur et des arrière-goûts développés. Transversalement délicats et très élégants

Tawny Standard

3-4 ans en fût

Reserve

7 an en fût

Colheitas

Minimum de 7 ans en fût

10, 20, 30, + 40 Ans

Approximativement entre 10 à 40 ans en fût



Ruby

RUBY'S BARROS

Fruités, exubérants et parfumés

Ruby Standard

3-4 ans en fût et inox

Lágrima Tinto

3-4 ans en fût et inox

Special Reserve

7 ans en fût et inox

LBV

4-6 ans entre fût et inox

Vintage

Mis en bouteille entre la 2^{ème}
et la 3^{ème} année



Températures de Service

Blancs Doux

- 6 a 8 °C

Blancs Secs et Blancs âgées

- 8 a 10°C

Rosé

- 8 a 10°C

Tawny & Âgées

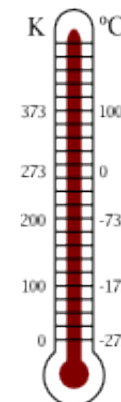
- 12 a 16 °C

Ruby Standard & Reserve

- 13 a 16°C

LBV & Vintage

- 16 a 18°C





Trouver des similitudes
aromatiques entre les plats et le
vin.

Associé arômes et saveurs dans
les vins qui contrastes l'un avec
l'autre, mais qui se complète.

INTENSITÉE COMPARABLES
BON SENS / BON GOÛT /
INTUITION



