

Barros Tawny Porto

Vin de Porto | Portugal

Vignoble

Le vignoble est disposé tout au long des pentes en terrasses horizontales et, plus récemment, il apparaît planté le long des lignes de plus grand décliné du terrain, nommées « Vignes Hautes ».

Terroir

Schiste grauwacke anté-Ordovicien avec certaines inclusions d'une formation géologique de nature granitique enveloppante.

Altitude

Jusqu'à 600 mètres.

Encépagement

Cépages traditionnels du Douro.

Vinification

Cueillies à la main au point, les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon un processus qui est basé sur une macération soignée, complété par des remontages permanents pendant la fermentation. Celle-ci s'exécute dans des cuves en inox, à des températures contrôlées comprises entre 28-30°C, jusqu'à atteindre le Baumé désiré. A ce moment-là, on ajoute de l'eau-de-vie (vinage), faisant résulter un vin fortifié. Obtenu par le coupage de vins avec un degré de maturation et une origine variables, conduit par le vieillissement en inox et en bois (minimum de 3 ans), garantit ainsi une finale riche, aromatique et d'une douceur équilibrée.

Notes de Dégustation

De couleur brune, avec intense auréole rouge, il présente des arômes délicieux de figes et de prunes sèches, rehaussés par un attractif caractère de bois et d'épices. Frais et velouté au palais, le Barros Tawny est un vin qui remplit sans prétention la bouche et qui séduit par son engagement.

Recommendations

Le vin doit être stocké dans un endroit frais et sec, à l'abri de la lumière et des variations de température demeurant la bouteille en position verticale. Étant un produit naturel, le Vin de Porto peut créer du dépôt avec le vieillissement. Après ouverture, le vin devra être bu, de préférence, dans les 4 - 6 mois qui suivent. Le temps suggéré est simplement indicatif, n'impliquant pas la détérioration du vin, mais à peine une lente évolution qui pourra entraîner à la perte de ses caractéristiques sensorielles naturelles. Servi bien frais, il est l'apéritif idéal pour accompagner des fruits secs. Ce vin, se lie parfaitement à une énorme variété de desserts prédominés par le caramel, le café, les abricots et les fruits secs. Parfait avec des noix caramélisées, du tiramisu, des meringues aux noisettes et des fromages comme le Brie. La richesse d'harmonies possibles est surprenante restant, le plaisir de la découverte de nouvelles saveurs, en charge du consommateur. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.

Données Analytiques

Alcool	20,0 %vol
pH	3,62
Acidité Totale	3,92 g/dm ³
Sucres Réducteurs	101,00 g/dm ³

Oenologue Pedro Sá

