

Barros White 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 16-18°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 un vin riche, aromatique et d'une douceur équilibrée.

Notes de Dégustation

Vibrante couleur agrume. Nez engageant et parfumé, dominé par des arômes frais et floraux. Délicat en bouche où se joignent une longue, harmonieuse et appétissante fin.

Recommandations

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 2 - 4 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. Délicieux apéritif servi frais, tout simple ou avec des amandes grillées et des fruits secs. Sa fraîcheur et sa légèreté font de ce vin un choix idéal pour accompagner une salade de figues fraîches avec du jambon fumé ou avec une appétissante sole grillée en croûte d'amandes. La polyvalence s'étant aux desserts, se liant à merveille à des plats à base de fruits tropicaux, comme un carpaccio de mangue et de papaye. 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 8 et 10°C.

Données Analytiques

Alcool	20,0 %vol
pH	3,37
Acidité Totale	3,88 g/dm ³
Sucres Réducteurs	102,30 g/dm ³

Oenologue

Pedro Sá

