



**BARROS**

PORTO

Code de Fiche: PPBAWD000FRVZ  
Version: 2.0  
Date: 02-09-2013

## Barros Extra Dry 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

Le procédé de vinification est basé sur une légère macération avec l'extraction de couleur et d'arômes des pellicules, complété par le pressurage des raisins avant la fermentation. Celle-ci s'exécute lentement, par la méthode de « bica aberta » dans des cuves en inox, sous des températures réduites et contrôlées (16-18°C), ce qui assure la consistance d'un style frais et aromatique. La fermentation est arrêtée par l'addition de l'eau-de-vie (vinage), faisant résulter un vin fortifié. Obtenu par le coupage de vins avec un degré de maturation et d'une provenance variables, conduit par le vieillissement en inox et en bois (minimum de 3 ans), garantit ainsi le résultat d'un vin riche et équilibré.



### Notes de Dégustation

Brillante couleur jaune-paille. Ce vin a un bouquet exubérant où ressortent des arômes d'agrumes et de fruits jeunes. En bouche, il est moelleux, soyeux, ayant une sécheresse bien dosée qui se prolonge sur une délicieuse finale fruitée.



### 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 horizontale. 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. Une engageante et rafraîchissante option pour débiter n'importe quel repas. Servi froid ou avec des glaçons, il est parfait avec des amandes salées et des olives. Accompagne délicieusement des entrées légères telles qu'une salade de fraises avec des épinards ou un velouté soufflé au saumon. 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	3,34
Acidité Totale	3,40 g/dm <sup>3</sup>
Sucres Réducteurs	40,00 g/dm <sup>3</sup>



### Oenologue

Pedro Sá

