

BARROS



Code de Fiche: PPBARU000FRV1

Version: 1.0

Date: 13-01-2010

Barros Ruby

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 « Vignes Hautes ».

Terroir

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

Altitude

Jusqu'à 600 mètres.

Encépagement

30% Tinta Roriz, 30% Tinta Barroca, 20% Tinto Cão, 20% Touriga Franca



Vinification

Le procédé de fabrication inclut l'arrêt de la fermentation du moût par l'addition de l'eau-de-vie (vinage ou alcoolisation), le coupage des vins et le vieillissement. La fermentation a lieu dans des cuves en inox avec macération pelliculaire et remontages à la température de 28°C jusqu'à atteindre le Bé désiré, en ajoutant de l'eau-de-vie à ce moment-là. Obtenu par le coupage de vins avec un degré de maturation variable, conduit par le vieillissement en inox et en bois (minimum de 3 ans).



Notes de Dégustation

Profonde couleur rubis-rougeâtre avec une auréole grenat. Élégant et intense nez de fruits noirs. Goût ferme et vigoureux marqué par une harmonieuse fraîcheur conférés par les puissants saveurs de fruits.



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. Afin de garantir la plénitude de sa qualité, il pourra rester en bouteille jusqu'à 3 ans et, après son ouverture, il devra être consommé dans une période d'un an. Idéal pour accompagner des fruits, des glaces et des fromages. Servir à une température comprise entre 12 et 14°C.



Données Analytiques

Alcool	20 %vol
pH	3,62
Acidité Totale	3,90 g/dm ³
Sucres Réducteurs	93,80 g/dm ³



Oenologue

Pedro Sá

