



BARROS

PORTO

Code de Fiche: PPBALB209FRV1
Version: 1.0
Date: 26-05-2014

Barros LBV Porto 2009

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 avec prédominance de Touriga Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz et Sousão.



Vinification

Cueillies à la main au point, les raisins sont égrappés, foulés et vinifiés selon un processus qui est basé sur une soigneuse macération avec l'extraction de couleur, des tanins et d'arômes pelliculaires, complété par des remontages permanentes pendant la fermentation. Celle-là s'exécute dans des bassins en pierre 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. D'une qualité exceptionnelle et provenant d'un seul millésime, il doit obligatoirement être mis en bouteille entre la quatrième et la sixième année après la récolte.



Notes de Dégustation

Profonde couleur rubis. Attractive et intense arôme de fruits noirs qui fait ressortir les notes de prune noire. En bouche il est doux et enveloppant, révélant des saveurs intenses de fruits mûrs. Un LBV généreux avec des tanins bien présents et une élégante douceur. Finale délicate et persistante.



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 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. Ayant une intensité de saveurs bien équilibrée, le LBV est l'option idéale pour accompagner des plats principaux de viandes comme le filet mignon. Sa versatilité n'a pas de frontière, pouvant le combiné à merveille avec un superbe cheese-cake menthe-chocolat, une mille-feuille aux poires et au chocolat ou simplement l'apprécié avec des fromages de moyenne intensité. 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	3,63
Acidité Totale	4,90 g/dm ³
Sucres Réducteurs	94,00 g/dm ³



Oenologue

Carlos Alves

